Stettiner Kochbuch.

The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D RAS

G-2

ROSMACK, Marie, nee Stein.
—c

Neues
Stettiner Kochbuch,

oder

Anweisung

auf eine

feine und schmackhafte Art

zu kochen, zu backen und einzumachen,

nach

durch 50jährige eigene Erfahrung

bewährten Recepten

bearbeitet

von

Marie Rosnack,

geborne Stein.

Stettin,

gedruckt bei H. G. Effenbart's Erben.

1827.

Das Gastmahl wie es sein soll.

Viele Schüsseln machen das Gastmahl nicht,
Wenige, aber conform zugericht,
Wirth und Wirthin ein freundliches Gesicht,
Gäste, denen es an Witz nicht gebricht,
Lauter gute Weine, gut zugepicht,
In Körben sortenweise aufgeschicht -
Und prompte Bedienung, die wenig spricht:
In dieser Art sauber den Tisch gedeckt
Macht, daß man alle Finger darnach leckt.

Lact. Lanthani.

515047

Vorwort zur ersten Auflage.

Von Philipp Hecquet, einem berühmten Französischen Arzte, erzählt man: er sei, so oft er einen reichen Patienten besuchte, allemal erst in die Küche desselben vorgegangen, habe die Köche umarmt und ausgerufen: „O! meine „Freunde, wie großen Dank bin ich euch „schuldig für die guten Dienste, welche ihr „uns Aerzten leistet! Wäret ihr nicht mit „eurer Kunst, so müßte die ganze medizinische „Fakultät bald um Aufnahme in irgend einem „Armenhause nachsuchen!“

Spötter behaupten nun zwar, Hecquet habe mit jenen Worten gemeint, daß die Ursache der vielen Krankheiten, besonders bei den reichen Leuten, in den künstlerischen Producten der Köche zu suchen seyen; wenn aber alle Weltweisen, welche über das höchste, moralische, physische Gut des Menschen nachgedacht und darüber etwas auf Pergament, oder zu Papiere gebracht haben, darüber einverstanden sind, daß die

wahre Humanität, oder das wahre Wohlleben vorzüglich durch eine gute Mahlzeit in guter und wenn es sein kann abwechselnder Gesellschaft befördert werde; wenn ich ferner meine eigene Erfahrung, während der funfzig Jahre, in welchen ich die edle Kochkunst ausübte, befrage: so glaube ich, der Wahrheit unbeschadet, jene Behauptung für unwahr erklären und erweisen zu können, daß Hecquet das Gegentheil meinte. Denn wenn ich auch nicht zu leugnen vermag, daß mancher den Genuß der von mir und andern Köchen zubereiteten Speisen mit Unbehagen und Krankheit büßen mußte; so lag dies doch nur darin, weil er unmäßig genoß und in diesem Falle schaden ja die einfachsten, von der Natur jedem Menschen zugewiesenen Nahrungsmittel, als Brod ꝛc. Dagegen aber behaupte ich kühn, daß wir Köche, nächst dem lieben Gott, es sind, die in der Regel die armen, erschöpften Kranken heilen und wieder auf die Beine helfen, dem Gesunden aber das Leben versüßen müssen. Wie sollte auch ein Arzt, der ja selbst ein halber Koch ist, wenn auch die von ihm verschriebenen und von dem eigentlichen Koche, dem Apotheker, bereiteten Tysanen, Dekockte und sogenannten Stärkungstränkchen in der Regel eben nicht lieblich schmecken, gegen seine wahlverwandten Zunftgenossen sprechen, oder

sie gar verlästern wollen, zumal kein Brodneid hier statt finden kann? —

Wenn der Kranke zwar wieder genesen ist, doch erschöpft einherwankt, was muß ihn ganz dem Leben wiedergeben, als eine gute Fleischbrühe und ein kräftiges Stück Braten? — Was erquickt ihn während der Krankheit mehr, als ein Löffel guter Gelée? — Was restaurirt den von der Anstrengung ermatteten Tänzer mehr, als ein guter Herings-Salat? — Was heitert den von der anstrengenden Arbeit erschöpften Geschäftsmann ꝛc. mehr auf, was giebt ihm wiederum mehr neue Kraft, als eine gute und schmackhafte Mahlzeit? — Antwort: Nichts! — Und darum glaube ich auch, daß es Hecquet mit seinem Ausrufe ehrlich gemeint habe und darum habe ich, den Aufforderungen so vieler meiner Gönner und Gönnerinnen nachgebend, mich zur Herausgabe der in diesem Buche enthaltenen Recepte und zwar um so mehr entschlossen, als mir überall die schmeichelhafte Versicherung ward, daß meine Bereitungsart den billigen Erwartungen entsprochen, ja ich darf es — und mir alten, 68jährigen Frau wird man dies Eigenlob, welches zum Theil meine Lehrmeister und namentlich den berühmten Koch Herzberg trift, wohl verzeihen — sagen, daß sie jene Erwartungen oft übertroffen habe.

Aufrichtig, wie nun einmal jeder Pommer ist, will ich nicht verschweigen, daß, vereint mit jenem Wunsche meiner Gönner, daß meine Recepte nicht mit mir sterben möchten, auch eine Nebenabsicht einen Theil an der Herausgabe dieses Werkchens hat, nemlich diejenige, mir für mein Alter, welches mir, da ich am Feuer fast erblindet bin, nicht mehr verstattet, so wie ehedem mein Brod zu erwerben, ein kleines Kapital zur Bestreitung meiner Subsistenzmittel zu sichern — und ich hoffe daß viele meiner geehrten Landsleute und besonders junge Frauen, denen ich etwas nicht Unbrauchbares geliefert zu haben glaube, meine Absicht durch zahlreichen Ankauf des Werks unterstützen und fördern werden.

Und so sende ich denn dieses Büchelchen in die Welt und wünsche, daß dasselbe mit eben der Liebe, dem Wohlwollen und der Nachsicht aufgenommen werden möge, die mir, der Verfasserin, während der Ausübung meiner Kunst in so reichlichem und mit dankgerührtem Herzen anerkannten Maaße zu Theil ward.

Stettin im August 1823.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Wenn ich es auch nicht verkenne, daß bei der ersten Herausgabe dieses Kochbuches der Absatz durch die Güte und Wohlgewogenheit meiner Gönner bedeutend befördert wurde, wofür ich denselben meinen herzlichen Dank sage: so hat es mir jedoch in der letzten Zeit viel Freude gemacht zu sehen, daß man dasselbe auch allgemein mit Beifall aufgenommen hat; und die so häufigen Nachfragen und Wünsche machten es mir zur Pflicht, eine zweite Auflage zu veranstalten. Ich habe dieselbe noch mit vielen Anweisungen zur Bereitung von Speisen und Gebackenem aus meinen vieljährigen praktischen Erfahrungen vermehrt, die in der ersten Ausgabe eingeschlichenen Fehler abgeändert, und übergebe sie allen denjenigen meines Geschlechts, welche sich bei Zubereitung der Speisen, des Gebackenen und Eingemachten, Raths erholen wollen; ich wünsche, daß der Nutzen bezweckt werde, welchen ich überhaupt bei der Herausgabe dieses Buches beabsichtigte.

Die Verfasserin.

Erste Abtheilung.

Verschiedene Suppen und Klöße.

1. Schaumsuppe.

Nimm einen großen Topf, schlage 16 frische Eier hinein, schlage sie mit einer Schaumruthe von geschälten Reisern (welche man beim Korbmacher bekömmt) so lange, bis sich das Gelbe und Weiße vereiniget hat, gieße alsdann drei Viertel Quart guten Franzwein und ein Viertel Quart Wasser dazu, reibe eine gute Citrone auf Zucker ab und thue das Abgeriebene mit einem Messer in den Topf und dann so viel geriebenen Zucker dazu, als man für nöthig erachtet. Der Saft von der Citrone wird auch dazu genommen, doch ohne Kerne; — ist die Citrone nicht saftreich, so muß man 2 nehmen. Der Topf wird ans Feuer gestellt, um denselben herum starkes Kohlenfeuer gemacht, und mit der Schaumruthe die erwähnte darin befindliche Masse immer geschlagen, ohne anzuhalten; sie muß scharf heiß sein, darf aber nicht kochen. Sobald sie anfängt zu steigen, kann man mit einem Löffel davon etwas zum Versuch auf einen Teller schöpfen. Wenn der Schaum stehen bleibt, und kein Flüssiges mehr darunter sich zeigt, ist es gut — entgegengesetzten Falls muß es noch beim Feuer bleiben, bis es lauter Schaum ist. — Es muß aber sogleich

aus dem Topfe in das Geschirr gethan werden, in welchem es auf die Tafel kommen soll. — Man kann auch eine große tiefe verzinnte Kasserolle statt des großen Topfs nehmen.

2. Chocoladen-Suppe mit Milch.

Nimm ein Quart guter Milch, setze sie ans Feuer, und wenn sie kocht schütte 8 Loth geriebene gute Chocolade dazu, lasse sie einmal aufkochen, und quirle zugleich das Gelbe von 4 Eiern mit einem Tassenkopfe voll kalter Milch. Hiernächst wird dies zu der kochenden Chocolade gequirlt und dann diese noch ein wenig auf das Feuer gestellt, auch wenn es nöthig ist, noch etwas Zucker dazu gethan und endlich in ein Geschirr gegossen, in welchem sie auf den Tisch kommt. — Will man sie mit Schaum haben, so schlägt man das Weiße von jenen Eiern zu Schaum, setzet eine Kasserolle mit Wasser auf das Feuer, nimmt sie vom Feuer, wenn das Wasser kocht, leget den Schaum darauf und deckt sogleich einen Deckel darüber; alsdann ist der Schaum gleich gahr. Man legt ihn mit einem Schaumlöffel in einen Durchschlag, daß er ein wenig abläuft und breitet ihn über die Suppe; doch muß jene Zubereitung geschehen, ehe die Chocoladensuppe bereitet wird; auch muß man noch von 4 Eiern das Weiße zu dem Schaume nehmen, sonst wird es zu wenig.

3. Chocolade mit Wasser.

Nimm 1 Quart Wasser, setze es auf das Feuer und wenn es kocht, schütte 8 Loth geriebene Chocolade, etwas gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Gewürznäglein und so viel Zucker dazu, daß es die gehörige Süße bekömmt; dann wird das Gelbe von 4 Eiern in einem halben Tassenkopf voll kaltes Wasser recht gut gequirlt und die Chocolade damit abgerührt.

4. Brauner Sago mit Wein.

Man nehme Sago, reinige und wasche ihn mit kaltem Wasser, schütte ihn in eine verzinnte Kasserolle und gieße kaltes Wasser darauf. Man lasse ihn einmal aufkochen, nehme ihn alsdann vom Feuer, gieße etwas kaltes Wasser hinzu, gieße ihn in ein Haarsieb oder einen feinen Durchschlag, und spühle ihn mit kaltem Wasser so lange ab, bis kein Schleim mehr da ist. Der Sago muß klar sein, dann in einen passenden Topf gethan, und kochendes Wasser darauf gegossen werden, in welchem er ans Feuer gestellt und weich gekocht wird, hierauf wird er in einen andern Topf gethan, und Medok dazu gegossen. Zucker, Zimmet, Citronenscheiben, dies alles kann nach Geschmack hinzugefügt werden. — Wenn man es noch ein wenig kochen läßt, dann ist es gut. — Man kann auch statt des rothen Weins Franzwein nehmen.

5. Weißer Sago mit Franzwein.

Wasche den Sago mit kaltem Wasser, thue ihn in einen Topf, gieße kaltes Wasser darauf, und laß ihn weich kochen; er muß aber öfters umgerührt werden, damit er nicht kloßig (klümprig) wird; alsdann wird er in einen Topf gethan, Wein, Zucker, Zimmet, Citronenscheiben, alles nach Geschmack beigefügt, und noch ein wenig gekocht, aber nicht lange, sonst verliert der Wein an Kraft.

6. Suppe von frischen Kirschen.

Nimm frische Kirschen, pflücke sie von den Stengeln, wasche sie und nimm die Steine heraus, thue die Kirschen in einen Schmoortopf, gieße Wasser darauf, stelle sie zum Feuer und wenn sie kochen, so thue gleich Zucker und ganzen Zimmet, so viel wie nöthig

ist, daran; zerrühre Stärke mit Wasser und gieße dies zu den Kirschen wenn sie weich sind, damit die Masse etwas seimig werde; laß sie noch ein wenig kochen, dann richte sie an, und bringe sie kalt zu Tische. — Man kann auch von den ausgebrochenen Steinen die Kerne nehmen und zu der kalten Suppe thun.

7. Suppe von gebackenen Kirschen.

Man nehme gebackene Kirschen, wasche sie zweimal mit warmem Wasser, damit sie gut rein werden; stoße sie in einem Mörser, thue sie in einen Topf, gieße kaltes Wasser darauf, und lasse sie kochen. Wenn sie weich sind, so streiche man sie durch einen feinen Durchschlag in eine Schüssel, kläre sie ab, und thue sie wieder in einen Topf. Es bleiben noch immer kleine Steine auf dem Boden liegen, damit die zurückbleiben, gießet man noch etwas Wasser dazu. Etwas Franzwein, Zimmet und Zucker wird nach Belieben hinzugethan und so angerichtet.

8. Feine Graupen mit Wein.

Nimm feine Graupen, thue sie in einen Topf und gieße kochendes Wasser darauf, stelle sie zum Feuer und laß sie 3 bis 4 Stunden kochen. Sie müssen recht weich sein, und auch räumlich kochen, wenn sie seimig sein sollen. Wenn sie eingekocht sind, muß immer wieder Wasser zugegossen werden, und wenn sie hinreichend weich sind, wird, nachdem sie in einen andern Topf gethan sind, Franzwein und Wasser dazu gegossen und ganzer Zimmet, etwas Citronenschale, auch Citronenscheiben nach Geschmack hinzugefügt. Laß das Ganze noch ein wenig kochen und so es noch nicht seimig genug ist, quirle es mit Gelbem von Eiern ab.

9. Körbel-Suppe.

Man nehme Körbel, pflücke ihn von den Stengeln, waſche und drücke ihn mit den Händen gut aus, lege ihn auf ein reines Brett, und zerſchneide ihn mit einem Wiegemeſſer recht fein, thue ihn alsdann in einen Topf, gieße kochendes Waſſer darauf, thue Butter und Salz hinzu (man kann auch etwas Muskatenblumen nehmen) und wenn der Körbel gahr iſt, rühre man ihn mit Gelbem von Eiern ab, und richte die Suppe an.

10. Apfel-Suppe.

Nimm gute ſaure Aepfel, ſchäle ſie ab, ſchneide ſie in 4 Theile, ſchneide das Kernhaus heraus, thue die Aepfel in einen Topf, gieße Waſſer darauf, ſtelle ſie zum Feuer und laſſe ſie kochen, thue auch gleich etwas ganzen Zimmet daran und wenn die Aepfel weich ſind, ſo ſtreiche ſie durch einen feinen Durchſchlag, thue ſie wieder in einen Topf, ein wenig guten Franzwein dazu, etwas Citronenſchale und Zucker nach Geſchmack, ſtelle ſie wieder ans Feuer, laß ſie noch ein wenig kochen, und richte ſie dann an.

11. Grobe Brodſuppe.

Man ſchneide Brod in einen Topf, gieße Waſſer darauf, ſtelle es zum Feuer, daß es kocht, ſtecke auch gleich etwas Zimmet hinein, und wenn das Brod weich iſt, ſtreiche es durch einen feinen Durchſchlag, gieße es wieder in den Topf, gieße guten Franzwein hinzu, reibe eine Citrone auf Zucker ab, thue den Zucker mit der abgeriebenen Citrone zu der Suppe, drücke auch etwas Citronenſäure und ſo viel Zucker dazu, daß die Suppe ſüß wird, ſtelle ſie ans Feuer, laſſe ſie noch einmal aufkochen, und ſo richte ſie an.

12. Mandelmilch.

Nimm 8 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln, gieße kochendes Wasser darauf, stelle sie mit dem Topfe noch ein wenig ans Feuer, doch so, daß sie nicht kochen und nur daß man die Mandeln aus den Hülsen nehmen kann, schütte sie in einen Durchschlag, hülse sie aus, wasche sie noch einmal mit kaltem Wasser und stoße sie recht fein in einem Mörser mit ein wenig Milch. Dann setze 1 Quart gute Milch in einer verzinnten Kasserolle auf das Feuer, thue gleich etwas Zucker und ganzen Zimmet, den man ein wenig zerbricht, dazu, lasse es etwas auf kleinem Feuer kochen, damit der Zimmet seinen Geschmack mittheile; dann thue die Mandeln dazu, lasse es noch einmal aufkochen, streiche es durch ein Haarsieb wo kein Fett durchgegossen ist, oder wenn das nicht ist, durch einen feinen Durchschlag, wobei man den Durchschlag in die Milch tauchen, und immer wieder durchstreichen muß. Die Mandeln müssen so fein zerstoßen werden, daß wenig davon zurück bleibt, alsdann muß man sie wieder in der Kasserolle noch einmal aufkochen lassen und mit Gelbem von 4 Eiern, so vorher mit einem Tassenkopf voll Milch gut gequirlet worden, abziehen, wieder in die Kasserolle gießen und ein wenig auf Kohlenfeuer stellen, daß die Eier gahr werden. Damit es ja nicht gerinne muß man es gut rühren. — Diese Suppe wird kalt gegessen; man kann sie auch nach Belieben trinken. Wenn man sie essen will, legt man Zuckerplätzchen darauf.

13. Gute Rindfleisch-Suppe.

Nimm eine gute Rinderbrust von 24 Pfund und ein Stück aus der Keule von 6 Pfund (die vordersten Rippen von der Rinderbrust, welche vom Schlächter eingeknickt sind, werden herausgeschnitten, um be

quemer zu kochen) lege die Brust eine Stunde lang in kaltes Wasser, wogegen das Fleisch aus der Keule nur abgewaschen und nicht gewässert wird; dann nimm ein passendes Geschirr, entweder einen guten verzinnten Schinkenkessel, oder einen hohen Topf, gieße Wasser auf das Fleisch, stelle es zum Feuer, schäume es gut, thue Salz daran, und lasse es kochen. Alsdann putze Wurzeln, welche man zu der Bouillon gebraucht, als Petersilienwurzeln, Sellerieknollen und Borree, auch einige gelbe Rüben — von den ersteren kann man ein ganz Theil nehmen, von 2 Sellerieknollen schneide das Auswendige ab. Alles wird ein wenig zerschnitten, gut gewaschen und etwas spät zu dem Fleisch gethan; es muß aber nicht lange kochen, der gute Geschmack verkocht sich sonst. Lorbeerblätter und englisch Gewürz muß gar nicht dazu kommen, das giebt der Bouillon einen schlechten Geschmack. Die abgeschälten Sellerieknollen, von denen jedoch nur das Inwendige da ist, schneide in feine Scheiben, 2 gute Petersilienwurzeln schneide ebenfalls in feine längliche Streifchen, auch etwas fein Geschnittenes von dem gelben Borree, gieße Bouillon auf, stelle es zum Feuer und lasse es weich kochen. Wenn das Fleisch weich und durch ein Suppensieb gegossen ist, dann nimm das überflüssige Fett ab, lasse die Bouillon ein wenig stehen und kläre sie alsdann in den Topf, in welchem sie bereitet werden soll. Der Satz von unten muß nicht dazu kommen, denn alle Bouillon hat noch Satz, und so muß man sie auch immer stehen lassen, wenn man sie auch schon durchgegossen hat, damit sie sich erst setzet und recht klar wird. Dann stelle sie zum Feuer, und wenn sie kocht, thue in Butter geschwitztes Mehl, so viel wie nöthig ist, und ein wenig feine Sellerieblätter daran. Beim Anrichten ziehe sie mit Gelbem von Eiern ab, welches vorher mit ein wenig kaltem Wasser gut gequirlet worden und richte sie in der Terrine an; die gekochten feinen Wurzeln werden dann

auch hinzu gethan, und Muskaten-Nuß darüber gerieben; Klöße kann man nehmen nach Belieben. Zu 30 Personen ist dies eine gute Suppe, und Fleisch ist es auch hinreichend.

14. Krebs-Suppe.

Nimm 2 Mandel guter Mittel-Krebse, koche sie mit Salz und Wasser, nimm alle das Rothe davon, stoße es in einem Mörser ganz fein, aber ohne Butter, weil diese es zähe macht, sich nicht so fein stoßen läßt und auch nicht so schön roth wird, als wenn man es ohne Butter stößet; thue in eine verzinnte Kasserolle, oder Schmoortopf, Butter, lasse sie zergehen; thue dann das Gestoßene darein und laß es auf gelindem Feuer braten, (aber nicht zu lange, sonst wird es braun, statt roth), siehe fleißig darnach und rühre es um, damit es sich nicht ansetze. Wann nun die Butter schön roth ist, dann gieße Bouillon darauf, schneide 4 gute Sellerie-Knollen, eben so viel Petersilien-Wurzeln und die Hälfte gelber Rüben, in kleine Stücken, thue es dazu und laß es weich kochen, alsdann thue für 1 gr. alte Semmel, von der man die Rinde abschneidet, in kaltes Wasser, und wann sie weich ist, so drücke sie aus, und thue sie ganz zuletzt dazu; dann streiche sie durch ein Haarsieb und gieße immer etwas Bouillon nach. Semmel und Wurzeln müssen sich alles durchstreichen lassen, es muß aber kein Bischen Fett auf der Bouillon bleiben. Alsdann gieße so viel Bouillon dazu, als man haben will, setze es zum Feuer, daß es kocht, thue geschwitztes Mehl zu der Bouillon, damit sie etwas seimig werde, und rühre sie mit dem Gelben von 8 Eiern ab, thue aber etwas Muskaten-Nuß oder Blumen zu den Eiern, quirle es mit einem Tassenkopf voll kaltem Wasser recht gut, und thue die Bouillonsuppe dazu. Dieses ist berechnet auf 24 Personen.

ad 14. Klöße zu dieser Suppe.

Man nehme 1½ Mandel kleine rohe Krebse, schneide die Köpfe ab (mache mit einem Messer den Magen und die Galle heraus, sonst wird es bitter) stoße sie in einem Mörser, nehme ein Quart unaufgekochte Milch, setze einen feinen Durchschlag darinn, lege das gestoßene Krebsmarter hinein, und fahre fort es durchzudrücken. Man kann nur immer 4 bis 5 in einem Mörser stoßen, dann drücke man es mit einer Kelle gut aus, nehme davon immer etwas in den Mörser, stoße es wieder, und drücke es abermal aus, und so wird es zum 3ten Mal und zwar recht fein gestoßen, damit es recht roth wird. Alsdann kläre man es durch ein Haarsieb, oder einen äußerst feinen Durchschlag ab in eine verzinnte Kasserolle (denn unten pflegt sich noch immer etwas von der Schaale zu setzen, damit hievon nichts darunter bleibe) nehme hierauf 6 ganze Eier in einen Topf, quirle sie gut durch einander, gieße dies ebenfalls zu in die Kasserolle, setze es auf gelindes Kohlfeuer, rühre es behutsam, damit es sich nicht ansetze, und lasse es darauf gerinnen und nur einmal aufkochen. Dann gieße man es in einen feinen Durchschlag, lasse es ablecken und kalt werden. Hierauf nehme man drei Viertel Pfund Butter, rühre sie zu Sahne, thue etwas Zucker, Muskaten-Nuß oder Blumen, eine abgeriebene Zitrone und das Krebsmarter dazu, auch 12 ganze Eier und 26 Loth geriebene Semmeln, daß es zusammen hält. — Die Krebsschwänze und das Fleisch aus den Scheeren, schneide man in kleine Würfel und thue es ganz zuletzt dazu, es muß gut umgerühret, aber nicht verrühret werden, — dann nehme man ein Backblech, lege Papier darauf, bestreiche es mittelst eines Pinsels mit warmer Butter und bestreue es mit geriebener Semmel, sodann setze Klöße auf, wie eine große Wallnuß, und lasse es in einem Backofen backen.

15. Eine andere Krebssuppe.

Nimm eine gute Bouillon, wo vorher zu dem Fleisch Petersilien-Wurzeln, Sellerie-Knollen, etliche gelbe Rüben und Borree (dieses muß an alles Fleisch kommen, aber Lorbeerblätter und englisch Gewürz muß an keine Bouillon kommen, wenn sie einen feinen Geschmack haben soll, denn Kraft bekömmt sie hiervon nicht, es verdirbt nur den Geschmack) gethan war, gieße die Bouillon durch, und um eine Viertel-Stunde kläre man sie ab, damit der Satz zurück bleibt den sie hat. Alsdann setze man sie zum Feuer zum kochen, thue geschwitztes Mehl daran, daß sie seimig wird, nehme von 8 Eiern das Gelbe, etwas Muskaten-Blumen oder Nuß und einen Tassenkopf voll kaltes Wasser, quirle es recht gut, thue alsdann recht schöne Krebsbutter dazu und ziehe die Bouillon damit ab, die aber gut eben von geschwitztem Mehl sein muß, damit die Krebsbutter nicht nach oben kömmt, weil die Suppe durch und durch roth bleiben muß. Man kann auch ein wenig Wurzelwerk, als Sellerie-Knollen und Petersilien-Wurzeln fein länglich schneiden, mit Bouillon beisetzen, und weich kochen lassen, und wenn die Suppe angerichtet, in die Terrine schütten, sonst verquirlet man die Wurzeln, welche ganz bleiben müssen. —

Die ad 14 aufgeführten Krebsklöße, sind ebenfalls passend zu dieser Suppe.

Nota. Die Krebsbutter zur nebenbezeichneten Suppe, wird aber auf eine andere Art gemacht, nemlich: Die gestoßenen Krebsschaalen werden ebenfalls mit Butter aufgesetzt, und wann die Butter schön roth ist, gießet man Wasser darauf, läßt es eine gute halbe Stunde langsam kochen und gießet es durch ein feines Sieb oder Durchschlag. Es muß aber hinreichend Wasser darauf gegossen werden, damit die Butter nicht in den Krebsschaalen sitzen bleibt, auch muß das Gestoßene nicht mit in den Durchschlag kom-

men, sondern man muß es mit kochendem Wasser noch einmal abspülen, damit die Butter, welche noch in den Krebsschaalen sitzet, und die sich alsdann vorfinden wird, mit einem Löffel abgenommen werden kann. Diese Krebsbutter kömmt zu den Eiern, womit die Suppe abgerühret wird, es muß aber nie zu wenig Butter zu den Krebsschaalen genommen werden, sondern hinreichend, weil immer etwas verdampfet, sonst wird sie schlecht.

16. Braune Jus-Suppe.

Nimm 20 Pfund Rindfleisch aus der Keule von der inwendigen Seite, schneide nach Gutdünken 8 Pfund schieres Fleisch heraus, schneide dieses in dünne Scheiben, wie ein Finger dick; nimm alsdann 2 Pfund geräucherten guten Schinken, schneide ihn ebenfalls in dünne Scheiben, bestreiche eine verzinnte Kasserolle gut mit Butter, lege den Schinken hinein, darauf ein Theil von dem Rindfleisch, ein Paar Sellerieknollen, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben, auch einige Zwiebeln, was vorher geschnitten sein muß, und dann das noch zurückgebliebene Rindfleisch oben auf. Das Wurzelwerk muß in die Mitte kommen. Nun gieße ein Paar Tassenköpfe voll kaltes Wasser auf, decke es dicht zu und setze es auf gelindes Kohlenfeuer; lasse es ziehen und langsam kochen, bis die Bouillon beinahe übersteht, alsdann mache stärkeres Feuer darunter, daß es mehr kocht und einkocht, und so muß es wieder, wann es eingekocht ist, auf Kohlenfeuer langsam schmoren. Wenn es anfängt laut zu werden, gieße man 2 Tassenköpfe kaltes Wasser dazu, und so verfahre 3 bis 4 mal; wenn zum 4ten mal Wasser zugegossen ist, so nimm die Kasserolle vom Feuer, halte sie um und siehe, ob es schön braun ist; alsdann gieße ohngefähr 4 Quart Wasser darauf und kehre es um, bis dahin muß es aber vorher durchaus nicht gerühret werden. Nun

muß es kochen, daß das Fleisch recht weich wird, 3 Quart Bouillon muß aber darauf bleiben. Sollte es mehr einkochen ehe es weich wird, dann muß man von der Fleischbrühe, die von den übriggebliebenen 12 Pfund Fleisch und Knochen, so zur Erhaltung der Kraft in kleine Stücken zerlegt und in einem passenden Topf zuvor gekocht worden, zugießen. — Gieße es hierauf durch ein feines Sieb, spüle es mit der noch übrigen Fleischbrühe ein wenig ab, so daß keine Kraft darinn bleibt, dann setze die Suppe — von der das Fett zuvor rein abgenommen worden — wieder zum Feuer, damit sie heiß bleibe; sie darf jedoch durchaus nicht mehr kochen. In diese Suppe nimmt man Sago, oder Farce-Klöße. Nimm hierzu 1 Pfund braunen Sago, verlese ihn, daß keine Steine darin bleiben, wasche ihn mit kaltem Wasser, setze ihn in einer verzinnten Kasserolle mit kaltem Wasser auf, lasse ihn einmal aufkochen, und rühre ihn mitunter einmal um, damit er sich nicht ansetze, und wenn er einmal aufgekocht ist, so gieße ihn in ein Haarsieb oder feinen Durchschlag, und spüle ihn mit kaltem Wasser so lange ab, bis er ganz klar ist, und der Schleim sich gänzlich verloren hat. Dann thue ihn in einen Topf, gieße heiße Bouillon auf, lasse ihn recht weich kochen, und thue ihn ganz zuletzt zu der Suppe. Will man Farce-Klöße nehmen, so bleibt der Sago zurück. — Zu Farce-Klößen nimm 3 Pfund Rindfleisch aus der Keule, schabe es recht gut von den Sehnen ab, daß keine darin bleiben, schneide ein halbes Pfund frisches fettes Schweinefleisch, nemlich von dem man den geräucherten Speck macht, in Würfel, hacke es ganz fein, thue es unter das geschabte Rindfleisch, und arbeite dieses mit einem Hackemesser zusammen recht gut durch, so, daß sich das Fette mit dem Magern ganz vereinigt. Dann nimm für 6 Pfennige Semmel, schneide die Rinde ab, lege sie in kaltes Wasser und laß sie weich werden, laß sie aber nicht zu lange darin, sonst wird

sie teigig, drücke sie mit reinen Händen gut aus, lege etwas Butter in eine Kasserolle, lasse sie warm zergehen, aber nicht heiß werden, thue die Semmeln dazu, quirle drei ganze Eier in einen Topf, füge auch diese hinzu und setze es auf gelindes Feuer. Unter fortwährendem Rühren muß es sich recht gut abbacken, und wenn es sich von der Kasserolle löset, dann ist es gut. Nun muß es kalt werden, alsdann wird es mit unter das gehackte Fleisch genommen, 2 ganze Eier, und von einem Ei das Gelbe, gehackte Charlotten, fein gehackte Citronenschaale, ein wenig Pfeffer, Muskatenblumen, und gehöriges Salz dazu gethan und alles recht gut durcheinander gemischt. Dann bestreue ein reines Brett mit geriebenen Semmeln und verfertige die Klöße, nachdem man sie klein oder groß haben will, mit der Hand länglich, und koche sie in der braunen Bouillon.

Dieses ist ebenfalls auf 24 Personen eingerichtet, soll es für minder oder mehr, so muß es nach vorstehender Bezeichnung berechnet werden.

17. Grüne Kräuter-Suppe.

Sauerampfer, Körbel, etwas Spinat, und ein wenig Petersilie werden von den Stengeln abgepflückt, recht sauber gewaschen, mit den Händen ausgedrückt und auf ein reines Brett ganz fein gewiegt. Hierauf thue man Butter in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf, lasse sie zergehen und thue das Grüne dazu, lasse es in der Butter gar kochen, thue es zu der bestimmten Rindfleisch-Bouillon, lasse es noch einmal damit aufkochen, mache geschwitztes Mehl daran, daß sie seimig werde, rühre sie mit Gelbem von Eiern ab, und verfertige dazu verlohrene Eier auf folgende Art: Man setze Wasser in einer Kasserolle auf; wenn es kocht, so nehme man gute frische Eier, schlage immer Eins in einen Tassen-

kopf, und lege das Ei so in das gekochte Wasser behutsam hinein. Wenn die Eier darin befindlich, muß das Wasser nur schwach kochen, sonst würden sie alle zergehen, und so verfahre man mit allen. Wenn es aber mehr als 12 Eier sein sollen, dann nehme man diese heraus, weil sonst die Ersten gegen die Letzten zu hart werden würden; sie müssen aber überhaupt weder zu hart noch zu weich gekocht sein. Verlangt man also 20 bis 24 Eier, so schlage man wieder von neuem ein, nehme selbige mit einem Schaumlöffel heraus, und nachdem mit einem Eßlöffel das gespaltene Weiße sauber abgemacht, so lege man sie in die Suppen-Terrine, und richte die Suppe darüber an.

18. Gelbe Erbsen-Suppe.

Nimm frische Schweins-Ohren und Schnauzen, senge sie rein ab, wasche sie mit warmem Wasser, putze sie sauber in dem Wasser ab, nimm Salz und Salpeter, reibe sie gut damit ein, lege sie in einen Topf, oder in eine tiefe Schüssel, begieße sie alle Tage mit der eigenen Laake, und wenn sie 8 Tage gelegen haben, dann wasche sie, setze sie zum Feuer, und laß sie weich kochen. Setze gelbe Erbsen bei, so, als wenn man sie zum Gemüse haben will; wenn sie weich sind, drücke sie mit einer Kelle klein, nimm einen Durchschlag, gieße etwas Rindfleisch-Bouillon dazu und rühre die Erbsen durch. Man kann auch von der Pökel-Brühe des Schweinfleisches etwas dazu nehmen, man muß aber damit behutsam sein, um es nicht zu versalzen. Gieße dann so viel Rindfleisch-Bouillon zu, daß die Suppe ihre gehörige Ebene bekömmt, gieße sie alsdann wieder durch einen ganz feinen Durchschlag, damit die Hülsen, die durch den erstern noch durchgegangen, jetzt zurückbleiben, setze sie dann ans Feuer und thue ein gutes Stück Butter daran. Nun wird das Fleisch in kleine

längliche Stücken geschnitten, eben so auch frische Semmel länglich geschnitten und in Butter schön gelbbraun gebraten, Petersilienwurzeln, Sellerieknollen und Borree auch in feine lange Stückchen geschnitten, von der Bouillon daraufgegossen, allein beigesetzt, und weich gekocht. Das Fleisch muß sich blos in der Suppe durchwärmen, aber nicht darin gekocht werden, sonst verliert das Fleisch und die Suppe würde zu salzig werden. Endlich werden die Semmeln und die weich gekochten Wurzeln in die Terrine geschüttet, und die Suppe wird darüber angerichtet.

19. Grüne Erbsen-Suppe.

Man nehme grüne Erbsen, pahle sie aus, die großen allein, auch die kleinen; die groben setze man mit kochendem Wasser bei, und die feinen mit Rindfleisch-Bouillon, man muß aber von den groben Erbsen so viel nehmen, daß die Suppe eben werden kann, sind nicht so viel grobe unter den kleinen, so muß man noch etwas dazu kaufen. Wenn sie weich sind, gieße man das Wasser ab, und verfahre eben so, wie bei der vorher aufgeführten gelben Erbsen-Suppe gesagt, damit die Hülsen zurückbleiben; alsdann schütte man die feinen Erbsen dazu, thue ferner etwas viel fein gehackte Petersilie, auch ein gutes Stück Butter und etwas geschwitztes Mehl in die Suppe, wenn sie nicht eben genug sein sollte. Mit den Wurzeln wird es eben so gemacht wie bei der vorherigen, auch wird gebratene Semmel hinein gethan. Beim Anrichten wird etwas Muskaten-Nuß übergerieben.

20. Klare Bouillon mit Würsig-Kohl.

Nimm guten Würsig-Kohl, mache die auswendigen Blätter, so schlecht sind, alle ab; aus den guten Blättern schneide die Rippen heraus, wasche die Blätter

recht gut und setze Bouillon in einer Kasserolle auf, so viel, daß sich der Kohl darin gar kochen läßt; wenn er weich ist, so thue ihn in eine Terrine, und gieße so viel recht gute klare Bouillon darauf als nöthig ist. Muskaten-Nuß wird übergerieben, und geröstete Semmel darauf gelegt.

21. Klare Bouillon mit Macaroni und Parmesan-Käse.

Die Macaroni werden, gebrochen wie ein Finger lang, in einen Topf gelegt, kochendes Wasser darauf gegossen, und damit eine Stunde hingestellt, aber nicht beim Feuer, sodann durch einen Durchschlag gegossen, und abermals in einen Topf, der passend ist, gethan, kräftige Rindfleisch-Bouillon darauf gegossen, und weich gekocht, alsdann in eine Terrine geschüttet und kräftige Bouillon darauf gegossen, so viel man haben will. Zu einer guten Terrine gehört ein halbes Pfund Macaroni, auch wird etwas Muskaten-Nuß übergerieben, und dann ein Viertel Pfund geriebener Parmesan-Käse zu der Suppe herumgegeben.

22. Kalbfleisch-Suppe.

Nimm gutes Rindfleisch, gieße kaltes Wasser darauf, laß es eine halbe Stunde ausziehen, nimm es sodann heraus, wasche es noch einmal recht gut, gieße kaltes Wasser darauf, und setze es zum Feuer. Wenn es kocht, so nimm es ab, gieße die Brühe in einen reinen Topf, gieße auf das Kalbfleisch kaltes Wasser, wasche und putze es gut ab, lege es wieder in den Topf, den man vorher gut ausgewaschen hat, gieße die Brühe durch ein Sieb wieder darauf, so daß der Satz, der sich unten in dem Topfe gesetzt hat, zurück bleibt, laß es kochen, schäume es recht gut, und thue hierauf Salz und Butter dazu. Dann nimm

Reis, so viel zu der Suppe nöthig ist, in einen Topf, waſche ihn mit kaltem Waſſer, ſetze ihn mit kaltem Waſſer bei und wenn er kocht, ſo gieße das Waſſer ab, und kochendes Waſſer darauf; ſetze ihn wieder bei, lege Butter daran, und laß ihn weich kochen. Peterſilien-Wurzeln, gelbe Rüben und Sellerie werden an das Fleiſch gethan, und wenn das Fleiſch gahr iſt, gieße man die Bouillon durch ein Sieb ab. Die Suppe wird in einen paſſenden Topf gegoſſen und der Reis dazu gethan, eben ſo etwas geſchwitztes Mehl und ein wenig Grünes, wenn man es haben will und ſo wird die Suppe angerichtet und Muskaten-Nuß übergerieben. Das Fleiſch muß man in demſelben Topf, in welchem es gekocht iſt, gut warm erhalten und ſo kann man es nach Belieben in die Suppe, oder für ſich allein auf eine Schüſſel legen. Man kann auch zu dieſer Suppe Fadennudeln nehmen.

23. Hühner-Suppe.

Wenn das Huhn von Federn und Spulen (gemeinhin Spielen genannt) recht ſauber gereinigt iſt, dann nimm es aus. Um dies zu bewerkſtelligen, mache eine Oeffnung am Halſe gleichbei den Flügeln, dann ſchneide das Huhn auf und nimm zuerſt den Kropf und auch zugleich die Röhre nebſt dem Schlund heraus. Nun ſchneide das Huhn unten, gleich am Steiße auf und ſo nimm die Eingeweide heraus, nimm aber ja die Lunge, die an den Rippen ſitzt, auch weg, denn dort ſetzt ſich immer Blut und dies macht die Suppe ſchwarz. Alsdann ſtecke ein ſtarkes Meſſer inwendig hinein, ſetze ſolches da, wo der hohe Bruſtknochen ſich befindet, auf und drücke ſo den Bruſtknochen hinein, (es muß aber kein Fleiſch beſchädigt werden) alsdann ſchiebe die Keulen in die Höhe, ſtecke durch beide einen hölzernen Speil, damit das Huhn ein ſchönes Anſehen bekömmt, lege es in kaltes

Wasser eine gute Stunde lang, nimm es sodann heraus, binde es mit einem feinen Bindfaden hinten zusammen, damit die Enden der Keulen nicht in die Höhe stehen, gieße kaltes Wasser darauf, setze es zum Feuer, und wann es kocht, so gieße die Brühe ab, aber gieße sie nicht fort. Jetzt gieße kaltes Wasser in eine Schüssel auf das Huhn, nimm die feinen Spulen und was sich noch sonst Unreines sehen läßt, davon weg, putze es sauber ab, lege es wieder in den Topf, der vorher gut ausgewaschen ist, gieße die Bouillon wieder auf, aber nicht den Satz, der sich unten im Topfe gesetzet hat, stelle es wieder zum Feuer und lasse es kochen; schäume es recht gut, lege gleich Butter und Salz daran, und wenn es gahr ist, so gieße die Bouillon ab, und setze sie zum Feuer, daß sie wieder kocht. Ein wenig fein geschnittenes Wurzelwerk und etwas geschwitztes Mehl wird daran gethan, man kann auch Blumenkohl, feine grüne ausgepalte Erbsen, auch feine gelbe Rüben, nachdem die Jahreszeit ist, hinzufügen und zuletzt die Suppe mit Gelbem von Eiern abrühren, worunter etwas Muskaten-Nuß oder Blumen gequirlet ist. — In dieser Art verfährt man auch mit Tauben und Puten.

24. Bouillon auf Reisen. (Tafelbouillon.)

Nimm 12 Pfund Rindfleisch aus der inwendigen Seite der Keule, eine Kälberkeule von 12 Pfund, 3 Kälberfüße und 2 alte Hühner; schneide alles bis auf die Hühner in kleine Stücken, zerhacke die Knochen, damit man auch die Kraft davon bekömmt, schneide jedes Huhn in 4 Stücke und wasche es gut ab. Es muß aber das Fleisch *nicht*, sondern nur die Hühner gewässert werden. Dies alles wird in eine große verzinnte Kasserolle gelegt, hinreichendes Wasser aufgegossen, damit es gut geschäumt werden kann, und wann es ein Paar Stunden gekocht hat, werden einige gute Sellerie-Knollen, etwas Petersilien-

Wurzeln, ein Paar gelbe Rüben, und das Weiße von einigen Stangen Borree hinzugethan und so laß es langsam kochen, bis alles gahr ist. — Es muß so weit einkochen, bis man berechnen kann, daß nur noch 5 Quart Bouillon darauf sind, und daher gleich so viel Wasser aufgegossen werden, daß nichts zugegossen werden darf. Alsdann gieße es durch ein Sieb, spühle das Fleisch, weil auch noch darin Kraft ist, mit etwas kochendem Wasser ab, nimm alle das Fett herunter und wann es eine Viertelstunde gestanden hat, so kläre es wieder in eine verzinnte Kasserolle ab und decke diese gut zu, damit sich keine Kraft verliert. Sodann stelle es aufs Feuer und laß es so lange kochen, bis es sich ziehen läßt, wenn man mit einer Kelle hinein fäßt; gieße alsdann etwas davon auf einen Teller, stelle es eine halbe Stunde an einen kühlen Ort, und wenn es so ist, daß es sich ausschneiden läßt, dann scharre das Feuer unter der Kasserolle weg, damit sie nur warm stehe und es nicht mehr koche; läßt es sich aber nach der obigen Probe noch nicht schneiden, dann laß es noch eine halbe Stunde kochen, doch muß es umgerührt werden, damit es sich nicht ansetze. Dann gieß es, etwa zwei Finger hoch, auf flache Schüsseln und wann es steif ist, so schneide es in kleine längliche Tafeln, nimm ein Brett, lege rein Papier und dann die Tafeln darauf, setze sie an einen etwas warmen Ort, damit sie langsam trocknen, und kehre sie fleißig um, damit sie an dem Papier nicht antrocknen.

25. Weiße Bohnen-Suppe.

Man nehme gute weiße Bohnen, wasche sie sauber, gieße kaltes Wasser darauf, setze sie zum Feuer und lasse sie recht weich kochen, alsdann gieße man das Wasser ab und kräftige Rindfleisch-Bouillon dazu, nehme etwas geschwitztes Mehl, worin ein wenig

fein gehackte Zwiebeln gethan werden, und wann die Suppe kocht, so thue man davon so viel hinzu, daß sie gut seimig wird. Etwas fein geschnittenes Wurzelwerk wird besonders gekocht und wenn die Suppe angerichtet worden, dazu geschüttet.

26. Linsen-Suppe.

Die Linsen werden verlesen, gut gewaschen, mit kaltem Wasser beigesetzt und weich gekocht. Man gießt hierauf das Wasser ab, nimmt ein Viertheil Linsen aus dem Topf heraus, zerdrückt die übrigen in dem Topf, rührt sie dann durch einen feinen Durchschlag mit Rindfleisch-Bouillon, und so verfährt man mit dieser Suppe, wie bei der gelben Erbsen-Suppe, unter No. 18. vorgeschrieben ist. Wann nun die Ohren und Schnauzen, sofern man dieselben hinzuthun will, zugethan worden, dann wird auch gleichzeitig die $\frac{1}{4}$ Portion ganze Linsen, welche vorher aus dem Topf genommen, hineingelegt.

27. Weiße Sago-Suppe.

Nimm weißen Sago, wasche ihn mit kaltem Wasser, gieße kräftige Rindfleisch-Bouillon darauf, laß ihn weich kochen und gieße dann so viel Bouillon hinzu, als nöthig ist. Laß es noch einmal aufkochen und so richte die Suppe an. — Auf eine etwas große Terrine nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Sago.

28. Schwemm-Klöße.

Nimm ein halbes Quart Milch, 6 Loth Butter, einen kleinen Eßlöffel voll geriebenen Zucker, setze es in einer Kasserolle aufs Feuer und wenn es kocht, streue unter beständigem Rühren ein halb Pfund Reismehl dazu, und wenn es etwas steif ist, so nimm 4 ganze Eier, die vorher gut gequirlet sind, setze

die Kasserolle vom Feuer, und gieße die Eier dazu; rühre es gut durcheinander, setze es auf gelindes Kohlenfeuer, rühre es gut, damit es sich nicht ansetze (das Mehl und die Eier müssen recht gut gahr sein, wenn die Klöße gut werden sollen); dann thue es in eine Schüssel und wann es kalt ist, so schlage noch 4 ganze Eier hinein; thue etwas Muskatenblüthe, und abgeriebene Citronenschaale dazu, rühre es recht gut, und stecke alsdann Klöße davon in die Suppe.

NB. In einem hohen Topf werden die Klöße, es möge eine Art sein, welche es wolle, immer nicht gut, man muß einen guten Schmoortopf, oder eine verzinnte Kasserolle zu der Bouillon, worin man die Klöße stecket, nehmen und sie langsam kochen lassen, bis sie gahr sind.

29. Topf-Klöße.

Man nehme 8 ganze Eier, schlage sie mit einem Quirl gut klein, thue ein Paar gute Eßlöffel voll geriebenen Zucker, etwas Muskaten-Nuß und ein halbes Quart Milch dazu, und gieße es in einen passenden Topf. Man kann auch gleich einen Topf nehmen, worin es bleiben soll, derselbe muß aber nicht ganz voll sein, sondern 3 Finger hoch muß noch fehlen. Alsdann wird der Topf in einen Kessel oder Kasserolle, worin kochendes Wasser befindlich ist, gesetzt. Der Topf wird dicht zugedeckt und man läßt es kochen, bis es oben steif ist; das äußere Gefäß muß aber immer so weit mit Wasser vollgehalten werden, wie die Masse in dem Topfe Höhe hat. Wann die Suppe angerichtet ist, werden Klöße von der in dem Topfe befindlichen Masse gestochen; wird diese früher gahr, so nimmt man den Topf heraus, und stellet ihn hin, wo er warm stehet; aber nicht ans Feuer.

30. Semmel-Klöße.

Nimm 25 Loth alter Semmel, von welcher die Rinde zuvor abgeschnitten ist, schneide jede Semmel in drei Theile, lege sie in einen Topf und gieße räumlich Wasser auf, lasse sie nur ein wenig darin liegen, sonst wird sie teigig, drücke sie dann recht gut aus; nimm 10 Loth Butter, lege sie in eine Kasserolle und die ausgedrückte Semmel dazu, gieße sechs ganze in einem Topf recht gut gequirlte Eier hinzu, setze alles nun auf ein kleines Feuer und rühre es immer recht gut und lasse es eben so wie die Schwemmklöße abbacken. Alsdann thue es in eine Schüssel, lasse es kalt werden und schlage hierauf nach gerade wieder 6 ganze Eier dazu, füge nach Geschmack Zucker, Muskatennuß, oder Blumen und etwas abgeriebene Citronenschaale hinzu, lege die davon abgestochenen Klöße in die Suppe und lasse sie gahr kochen.

31. Semmel-Klöße anderer Art.

Man nehme ein Stück Butter, rühre sie zu Sahne, wärme aber zur Abkürzung dieser Arbeit den Napf etwas, schlage nach und nach immer ein Ei nach dem andern, nach der Anzahl Klöße die man haben will, hinzu, rühre es recht gut durch; thue dann geriebene Semmel, Zucker nach Geschmack, etwas Muskaten-Blumen und abgeriebene Citronenschaalen dazu und rühre es abermals recht gut durcheinander, dann stecke man einen Kloß davon in kochende Fleischbrühe, und sehe zu, ob er zusammen hält, wo nicht, so füge man noch Eier und geriebene Semmel hinzu.

32. Lockere Klöße.

Ein halbes Pfund Butter, wenn sie salzig ist, gut ausgewaschen und zu Sahne gerühret, von 5 Eiern

das Gelbe dazu gethan, und dann 12 Loth feines Weizenmehl und noch 3 ganze Eier, eine abgeriebene Citrone, aber kein Zucker; dies alles wird recht gut gerühret, oder geschlagen, und dann werden davon Klöße gestochen, diese in Bouillon gelegt und so lange gekocht, bis sie gahr sind.

33. Gebackene Reis-Klöße.

Nimm ein halbes Pfund Reis, verlese, wasche und schütte ihn in eine Kasserolle und gieße kaltes Wasser darauf, setze sie zum Feuer, und lasse den Reis einmal aufkochen; dann gieße das heiße Wasser ab und noch einmal kaltes Wasser darauf, rühre den Reis mit der Kelle um, und gieße das Wasser wieder ab. Nun gieße kochende Milch darauf, und lasse den Reis gahr kochen, doch nicht zu weich. Der Reis muß aber recht steif sein, weshalb man nicht gleich zu viel Milch aufgießen, sondern lieber etwas nachgießen muß, wann er eingekocht ist. Sobald er nun gut ist, dann thue ihn in eine Schüssel, rühre 8 Loth Butter zu Sahne, und thue den Reis, wenn er kalt ist, dazu, er darf jedoch nicht zu kalt sein, sonst läßt er sich nicht gut zerrühren. Hierauf nimm abgeriebene Citronen, Muskaten-Blumen, Zucker nach Belieben, das Gelbe von vier Eiern, 4 ganze Eier, und für 2 Gr. süße Mandeln, die vorhero abgebrüht und fein gestoßen sind, und rühre alles recht gut mit dem Reis durcheinander. Dann lege Papier auf ein Backblech, bestreiche das Papier mittelst eines Pinsels, oder der rauhen Seite von Federposen mit geschmolzener Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, setze von obiger Masse Klöße darauf und lasse sie beim Bäcker backen. Diese Klöße werden bei Tische zur Suppe herumgegeben und nicht gleich beim Anrichten der Suppe hinein gelegt.

34. Aufläufer zur Suppe.

Lege ein Pfund Butter, recht gut ausgewaschen, daß kein Salz darin bleibt, in ein halbes Quart Wasser, setze es aufs Feuer und wann es kocht, so schütte unter beständigem Rühren, ein Pfund feines Weizen-Mehl dazu und rühre es auf gelindem Kohlenfeuer recht gut, bis das Mehl gahr ist. Es ist aber noch nicht gahr, wenn die Butter absetzt, sondern es muß noch in der Kasserolle bleiben und immer gerühret werden. Hierauf thue es in eine Schüssel und wann es kalt ist, so schlage 16 Eier, eins nach dem andern, und thue auch Muskaten-Blumen dazu. Eine gute halbe Stunde muß dieses nun noch gerühret, dann auf ein Backblech Papier gelegt, solches mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Semmel bestreuet, Häufchen wie eine große Wallnuß darauf gesetzt und beim Bäcker gebacken werden. Diese Aufläufer werden zu der Suppe herum gegeben.

35. Aufläufer von Reismehl.

Nimm ein halbes Quart Milch und 12 Loth Butter welche vorher gut gewaschen ist, damit sie kein Salz behält, setze es aufs Feuer, und streue, wenn es kocht, unter beständigem Rühren ein halb Pfund Reismehl hinzu. Wenn es von der Kasserolle losbackt, so ist es noch nicht gut, sondern es muß noch immer ein wenig gerührt und umgekehrt werden, damit das Mehl recht gahr werde. Thue es dann in eine Schüssel und lasse es kalt werden; dann schlage 8 ganze Eier, immer eins nach dem andern, unter beständigem Rühren hinzu, auch etwas Muskaten-Blumen und abgeriebene Citronen; lege Papier auf ein Backblech, bestreiche es mit heißer Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, setze von der

Masse Klöße darauf, so groß man sie haben will, und lasse sie beim Bäcker backen.

NB. Zucker muß nicht hinzu gesetzt werden, weil dies das Aufgehen verhindert.

36. Klöße von Weizen-Gries.

Ein halbes Quart Milch, 6 Loth Butter und ein Eßlöffel voll geriebenen Zuckers werden zusammen ans Feuer gesetzt, und wenn es kocht, wird ein halbes Pfund feines Weizen-Gries dazu geschüttet und beständig gerührt, bis es dick wird. Alsdann werden 2 ganze Eier, die vorher gequirlet sind, dazu gegossen und dieses wiederum so lange gerühret, bis es recht steif ist; dann wird es in eine Schüssel gethan, und wann es kalt ist, werden noch vier ganze Eier, eins nach dem andern, auch etwas Muskaten-Nuß, hinzugethan und recht gut gerührt und endlich Klöße davon gestochen und in die Suppe gelegt.

Farce-Klöße.

Deren Zubereitung ist bei der braunen Jus-Suppe unter Nr. 16. angegeben.

37. In klarer Butter ausgebackene Klöße.

Nimm ½ Quart Milch und 6 Loth Butter, setze es auf das Feuer, und wenn es kocht, streue unter beständigem Rühren ½ Pfund Reismehl dazu; rühre es so lange bis es steif und das Mehl gahr ist; dann thue es in eine tiefe Schüssel und wenn es kalt ist, so schlage 8 ganze Eier, eins nach dem andern, unter beständigem Rühren hinein, und thue etwas Muskaten-Nuß oder Blumen dazu. Wenn die Eier auch alle zugeschlagen sind, muß es dennoch eine gute Viertelstunde gerührt werden; sodann stich die Klöße mit einem Löffel aus, lege sie in geriebene Semmel

und wälze sie darin um, (es muß aber von dieser Semmel nicht zu viel daran sitzen bleiben) nimm sie zwischen beide Hände, gieb ihnen eine längliche Form, lege sie dann auf eine Schüssel, einen neben den andern und so fahre fort, bis kein Teig mehr vorhanden ist. Vorher muß aber schon die Butter auf folgende Art abgeklaret sein. Setze die Butter in einer verzinnten Kasserolle oder in einem Schmoortiegel auf das Feuer, lasse sie ganz gelinde kochen und auf gelindem Feuer so lange braten, bis sie klar, jedoch nicht zu braun wird. Den Schaum, welcher sich während des Kochens darauf setzt, muß man nicht abnehmen. Ist die Butter klar und es befindet sich dann noch etwas Schaum darauf, so kann man selbigen abnehmen. — Dann klare die Butter in einer verzinnten Kasserolle, oder in einem breiten eisernen Tiegel ab, setze sie auf Kohlenfeuer und lasse sie wieder kochen, dabei muß aber gut darauf gesehen werden, daß sie nicht braun wird. So wie die Butter anfängt zu kochen, müssen die Klöße hinein gelegt werden. Der Tiegel muß zwar voll sein, die Klöße müssen aber Raum darin haben, um aufgehen zu können, auch muß man sie fleißig mit einer Gabel umkehren, und wenn sie schön braun und gahr sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sie auf Löschpapier legen. Die herausgenommenen Klöße muß man gleich durch frische ersetzen. Endlich legt man sie auf Teller und giebt sie bei der Suppe herum.

NB. Zur Abklärung gehören 2 Pfund Butter.

Zweite Abtheilung.

Verschiedene Speisen nach der Suppe und Saucen zum Rindfleisch.

38. Kleine Pasteten.

Zwei Pfund harte und zähe Butter wird in kaltes Wasser gelegt und mit reinen Händen gut durchgearbeitet, damit alles Salz entfernt und die Butter ganz eben wird. Es werden sodann zwei Theile davon gebildet und mit den Händen breit und glatt gemacht, welche hierauf wieder in frisches Wasser gelegt und an einen kalten Ort, im Sommer in den Keller, im Winter in die Speisekammer gestellt werden. Dies muß aber alles den Tag vor dem Gebrauche geschehen. Dann schütte man 2 Pfund schönes Weizenmehl auf ein Kuchenbrett oder einen reinen Tisch, trockne die Butter mit einem reinen Tuche recht gut ab, thue sechszehn Loth von dieser Butter in lauter kleinen Stücken zu dem Mehl, verkrümele sie mit demselben, mache eine Vertiefung in das Mehl, gieße ein knappes halbes Quart kaltes Wasser nach und nach dazu und verfertige einen festen Teig davon, streue ein wenig Mehl darunter (jedoch nicht von dem vorher abgewogenen und nur so wenig als es sich thun läßt) und rolle es mit einem Rollholze aus. Die Butter wird auch ausgerollet, aber ein wenig Mehl unten und oben gestreuet. In die Hälfte des ausgerollten Teiges lege man die Butter und die an-

dere Hälfte des Teiges über dieselbe und rolle es dann wieder aus. Dann schlage man es zweimal über und fahre in dieser Art im Ganzen fünfmal fort. Mit dem letztmaligen Ueberschlagen rolle man es in der Stärke eines Messerrückens, jedoch ganz gleich, aus, so daß nicht eine Stelle dicker, wie die andere ist. Nun nehme man ein kleines Bierglas, steche den Teig damit aus, lege Papier auf ein Backblech und die Platten darauf, streue aber kein Mehl unter. Nun steche man noch einmal so viel Platten, wie auf dem Bleche liegen, aus, nehme ein kleines Glas mit einer Mündung von der Größe eines Thalers und drücke es noch einmal auf die Platten, wobei man jedoch die Mitte treffen muß und steche es aus. Dann schlage man ein Paar ganze Eier gut auf einem Teller, nehme einen Pinsel (in Ermangelung desselben eine Feder) und bestreiche damit die Platten ganz dünne und lege den Kranz, welcher bei dem Ausstechen mit dem kleinen Glase entstanden ist, auf die Platte. Der Rand mit dem Boden muß egal sein, er muß aber nicht gedrückt werden und nicht überstehen, sonst werden die Pasteten nicht gut. Auch die Ränder bestreiche man mit den Eiern. Die mit dem kleinen Glase ausgestochenen, zu Deckeln bestimmten Platten werden allein auf ein besonderes Blech gelegt und auch bestrichen; so läßt man alles beim Bäcker backen. Wenn die Pasteten angerichtet werden sollen, muß man dafür sorgen, daß sie warm sind, sie ein wenig eindrücken, mit einem der folgenden Hachés füllen und die kleinen Platten als Deckel darauf legen.

39. Haché von Kälbermilch zur Füllung von Pasteten.

Wässere 3 Pfund Kälbermilch recht gut aus, damit kein Blut darin bleibt, nimm sie aus dem Wasser,

thue sie in einen Topf, gieße wieder kaltes Wasser darauf und stelle ihn ans Feuer, laß es ein wenig geräumig kochen und wenn es etwas gekocht hat, siehe zu, ob die Milch steif ist, alsdann ist sie gut. Gieße nun das Wasser ab und wieder kaltes auf. Das Fleisch und die Häute muß man alles von der Milch abnehmen. Nun schneide die Milch auf einem reinen Brett in feine Würfel, thue Butter in einen Tiegel, etwas Mehl dazu und lasse es ein wenig durchschwitzen und thue dazu etwas feingehackte Schalotten, kräftige Fleischbrühe und die in Stücken geschnittene Kälbermilch. Im Anfang muß man es zum öftern umrühren und endlich feingehackte Sardellen, etwas Muskaten-Nuß oder Blumen, Citronen-Säure und Butter, alles nach Geschmack, hinzufügen. Es muß aber nicht lange kochen und wenn es etwa noch zu dünn ist, so mache noch ein wenig geriebene Semmel dazu. Man kann auch Austern dazu nehmen, muß aber darauf sehen, daß eine jede Pastete eine Auster bekömmt.

40. Haché von Aal zur Füllung von Pasteten.

Nimm 2 große grüne Aale, ziehe ihnen die Haut ab, reiße sie auf, nimm den Rückgrad heraus, schneide die Aale in feine Würfel und lasse sie ein wenig wässern. Dann lege ein Stück Butter in einen Tiegel, thue den Aal und Salz und Wasser, so viel wie nöthig ist, dazu, stelle alles aufs Feuer und lasse es kochen. Citronensäure, Muskatenblüthe, ein wenig Pfeffer wird auch und wenn der Aal gahr und eingekocht ist, geriebene Semmel dazu gethan und hiermit jede Pastete vor dem Anrichten gefüllt.

41. Haché von Hechten und Krebsen.

Man nimmt einen Mittel-Hecht, reißt und schneidet ihn, wäscht ihm das Blut aus und kocht ihn mit Salz, Wasser und Zwiebeln. Wenn er gahr ist, nimmt man ihn aus der Brühe, und wenn er ein wenig abgeraucht ist, dann nimmt man mit einem Messer die Schuppen sammt der Haut ab und alle Gräten heraus, so daß auch nicht die kleinste darin bleibt und macht kleine Stückchen von dem Fleische. Dann nimmt man von einem halben Schock Krebsen die Schwänze, zieht die Därme, wenn es in der Jahreszeit ist, auch den Faden, aber nicht die Leber heraus, schneidet dies und das Fleisch aus den Scheeren in kleine Würfel, thut es alsdann in einen Tiegel, gießt kräftige Rindfleisch-Bouillon, ferner Butter, auch ein wenig Krebs-Butter hinzu, stellt es aufs Feuer, und läßt es, aber nicht lange, kochen; weshalb man nicht zu viel Fleischbrühe zugießen muß. Zuletzt wird Muskaten-Blüthe, geschwitztes Mehl, worunter Schalotten sind, hinzugethan und dies in die Pastete gefüllt. — Diese Portionen sind berechnet zu den Pasteten, die aus dem Blätterteig Nr. 38 gemacht werden können. Will man nun mehr oder weniger haben, so muß man das Haché darnach einrichten.

42. Haché von Kälberbraten.

Man nehme Kälberbraten, schneide ihn, nachdem man das Braune davon getrennt hat, in dünne Scheiben und dann in feine Würfel, eben so die Niere mit allem Fette; thue dieses in einen Tiegel, gieße kräftige Fleischbrühe darauf, thue Butter dazu, stelle es auf das Feuer und lasse es ein wenig kochen, füge alsdann etwas Citronensäure, Muskatenblumen,

etwas feingehackte Sardellen und ganz zuletzt geschwitztes Mehl mit Schalotten dazu, damit es gut eben wird.

43. Sardellen-Butter.

Nimm ein halbes Pfund Sardellen, lege sie in kaltes Wasser, spüle das Salz und die Laake ab, nimm alsdann wieder frisches Wasser, lege die Sardellen hinein, putze sie mit den Fingern in dem Wasser, nimm die Schuppen und das Weiße, so viel man abnehmen kann, auch auf dem Rücken die kleinen Floßfedern ab, reiße sie in dem Wasser durch und nimm die Rückgräte heraus und auch zugleich die Floßfedern von dem Schwanze mit fort. (Förmlich gewässert müssen die Sardellen nicht werden, sondern ihr Salz behalten.) Dann muß man sie hinlegen, daß sie gut ablaufen, und demnächst mit einem Tuche rein abtrocknen. — Lege sie alsdann auf ein reines Brett und mache sie mit einem Wiegemesser ganz fein wie einen Brei, so daß kein Stückchen darin bleibt. Alsdann nimm ein halbes Pfund gute frische Butter, wasche sie mit kaltem Wasser aus und drücke demnächst mit der Kelle das Wasser gut aus, damit nichts davon in der Butter bleibe, thue die Sardellen dazu und arbeite dies recht gut durch einander, damit die Butter recht eben wird, und keine Streifen, sondern überall gleiche Farbe bekommt. Dann mache ein Stück von beliebiger Form daraus, lege dieses auf einen Teller und gieb es bei Tische zugleich mit geröfteter Semmel herum.

44. Sardellen-Schnitte.

Reinige die Sardellen, so wie bei der Sardellen-Butter Nr. 43 gesagt ist, nimm runde Milchbrode, welche nicht aufgeschnitten sind, schneide sie in Scheiben, aber nicht zu dünne, ohngefähr eines halben Fingers dick und röste sie auf dem Roste ein wenig,

damit sie steif und etwas gelbbraun werden. (Man muß sie deshalb etwas dick schneiden, damit sie auf dem Roste gerade bleiben.) Nun koche Eier hart, nimm das Gelbe heraus und mache es mit einem Wiegemesser ganz fein. Ferner hacke Petersilie recht fein, und drücke sie demnächst mit der Hand gut aus, damit sie keine Nässe behält.

Man schmieret die Semmel mit Butter, legt zwei Hälften der Sardellen darauf, in der Mitte der Sardellen grüne Petersilie, an beiden Seiten das Gelbe von den Eiern, es muß aber kein Grünes in das Gelbe und kein Gelbes in das Grüne kommen, legt sie dann auf Schüsseln und giebt sie bei Tische umher.

45. Kälbermilch mit frischen Austern.

Die Kälbermilch wird in der Art gereinigt, wie bei dem Haché, zu den kleinen Pasteten (No. 39) gesagt ist; dann schneidet man sie in Stücken und zwar die großen Stücken drei bis viermal, und die kleinen einmal durch. Dann thut man sie in einen Tiegel, gießet kräftige Fleischbrühe darauf, und leget Butter daran, läßt sie ein wenig, ungefähr eine Viertelstunde lang kochen, thut dann Austern dazu und läßt alles einmal aufkochen, damit die Austern steif werden. Citronensäure, Muskaten-Blumen werden nach Geschmack und auch geriebene Semmeln dazu gethan. Ganz zuletzt beim Anrichten wird es mit Gelbem von Eiern abgezogen.

46. Sallat von Neunaugen.

Man nehme Schalotten, pelle sie ab, setze sie mit Weinessig auf und lasse sie weich kochen; thue etwas Butter und Mehl in einen irdenen Tiegel, lasse es ein wenig gelbbraun werden, setze es sodann vom Feuer und gieße etwas fein gehackte Schalotten, guten Essig auch etwas Wein dazu, jedoch daß es sauer bleibt.

bleibt. Dann gieße die Sauce von den Schalotten dazu, setze es so aufs Feuer und wenn es kocht, ziehe es mit etwas Gelbem von Eiern, wozu ein Eßlöffel voll Wasser gegossen und welches gut gequirlet wird, ab und laß es kalt werden. — Die Neunaugen werden auf ein Brett gelegt und wie ein Finger breit schräge geschnitten, Kopf und Schwanz bleiben aber zurück. Sie werden alsdann auf Assietten servirt, die Sauce wird darüber angerichtet, alles mit feinen guten Capern bestreuet und die Schalotten darauf gelegt. Man kann auch einige kleine ganze Champignons dazwischen setzen und rundherum in der Assiette kleine Pfeffergurken, ebenfalls schräge geschnitten, legen.

47. Herings-Salat.

Der Hering wird gut ausgewässert, so daß man ihn zum Salat brauchen kann, alsdann abgezogen, bei dem Schwanz gerissen und die Gräten werden recht gut ausgesucht. Der Hering wird in feine längliche Streifen geschnitten und auf die Assiette gelegt. Dieselbe Sauce, wie bei dem Salat von Neunaugen gesagt ist, wird über den Hering angerichtet und die Assiette mit Capern, Zwiebeln, auch Gurken und Champignons in derselben Art garnirt und belegt, wie bei dem vorigen Salat.

48. Salat von Hechten.

Nimm gute Mittel-Hechte, reiße sie, schneide sie in etwas große Stücken und wässere sie aus, lege sie in eine Kasserolle, thue Zwiebeln und Wasser hinzu und salze sie etwas scharf; stelle sie aufs Feuer und laß sie kochen. Wann der Hecht weich ist, so nimm ihn ab, lege ihn auf eine Schüssel und sobald er abgekühlt ist, nimm ihm die Schuppen und Haut weg, alle Gräten soviel wie möglich heraus und mache

Stückchen von der Dicke und Länge eines Daums daraus. Nimm ferner große Krebse, koche sie auch mit Salz und Wasser gahr und nimm die Schwänze und die Gedärme, in dem Schwanz ebenfalls, aber behutsam, heraus, damit der Schwanz seine Form behalte; ist es die Jahreszeit, wo er Faden hat, so müssen diese auch herausgenommen werden. Das Bittere, was im Kopfe sitzt, muß auch heraus, aber nicht die Leber. Die kleinen Scheeren pelle aus, die großen schneide auf der inwendigen Seite auf, setze dann Eier bei, laß sie hart kochen, nimm das Gelbe heraus, gieße feines Provenceröl darauf, lege sie in einen Napf, drücke das Gelbe mit einer Kelle recht fein und rühre es gut, damit es eben wird. Dann thue etwas gehackte Sardellen, auch ein wenig gehackte Schalotten dazu, rühre alles gut durcheinander, gieße guten scharfen Essig und etwas von der Hecht-Brühe dazu, streiche es durch einen feinen Durchschlag, damit die Stücken, welche sich nicht zerdrücken lassen, zurückbleiben, thue etwas Mostrich und fein gehackte Petersilie dazu, lege den Fisch auf etwas tiefe Schüsseln, oder Assietten, und zwischen den Stücken das wenige Fleisch aus den Krebsscheeren, richte die Sauce darüber an, bestreue sie mit Capern und garnire die Schüssel mit den Krebsschwänzen, einen gegen den andern. Sardellen, welche man zuvor sauber bereitet hat, werden streifenweise über den Fisch und über dieselben dünne Citronenscheiben, welche vorher ausgeschnitten sind und in der Mitte eine ganze Scheibe und verschiedene halbe Scheiben an den Seiten und endlich die aufgeschnittenen Scheeren zwischen den Schwänzen gelegt, damit es schön aussieht. Auf Schüsseln servirt ist es am schönsten.

49. Ausgebackene Rinderzunge.

Man nehme Rinderzungen, lasse sie mit Salz und Wasser weich kochen; wenn sie kalt sind, nehme man

die Haut ab, und schneide sie in beinahe fingerdicke Scheiben. Schlage 10 ganze Eier in einer tiefen Schüssel recht gut mit der Kelle und dann 24 Loth feines Weizenmehl recht gut dazu, damit es recht eben wird, thue dann einen Tassenkopf voll geschmolzener Butter, 2 Tassenköpfe lauwarmer Milch, 4 Löffel Weisbier-Bärme, von einer Citrone die abgeriebene Schaale hinzu, und lasse es ein wenig stehen, damit es in die Höhe geht und backe es dann gleich. Dann stelle man einen Tiegel mit abgeklärter Butter auf Kohlenfeuer und wenn sie kocht, lege man die Scheiben von der Zunge in den Teig, kehre sie mit einem Löffel darin um, lasse sie so in der kochenden Butter gelbbraun backen, und wenn sie auf der einen Seite gut sind, kehre man sie um. Wenn sie so auf beiden Seiten gut gebacken sind, lege man sie auf Löschpapier, und so fahre man fort, bis alle gebacken sind. Dies ist berechnet auf 2 Zungen.

Wenn die Zungen gebacken und herausgenommen sind, thue man in die kochende Butter Petersilie, lasse sie ein paarmal aufkröschen, nehme sie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf Löschpapier, sie muß aber nicht verbrennen, sondern grün und kraus bleiben, auch zuvor von den Stengeln gepflückt, gewaschen und wieder abgetrocknet worden sein. Sind die Zungen angerichtet, so garnirt man sie mit dieser gebratenen Petersilie.

Saucen zum Rindfleisch.

50. Braune Sardellen-Sauce.

Nimm in Butter braun gemachtes Mehl, worunter Schalotten, gieße kräftige Rindfleisch-Bouillon dazu, nimm ferner feingehackte Sardellen, die vorher gerei-

nigt, ein wenig ausgewässert und mit kalter Butter zerrührt sind, und thue diese nebst Citronenscheiben, und Citronensäure dazu.

51. Weiße Sardellen-Sauce.

Zu einem Stück Butter in einem Tiegel werden das Gelbe von 6 Eiern, ein Löffel voll Weizenmehl, ein wenig feingehackte Schalotten, 8 feingehackte Sardellen und Muskaten-Blüthe hinzugethan, alles gut durcheinander gerührt; alsdann wird etwas abgekühlte gute Rindfleisch-Bouillon dazugegossen, alles wieder gerührt und endlich heiße Bouillon, auch Citronenscheiben, dazu gethan. Dies stellt man aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren einmal aufkochen; dann ist die Sauce fertig.

52. Schalotten-Sauce.

Mache in Butter geschwitztes Mehl, laß es ein wenig gelblich aber nicht braun werden, thue dazu ein gutes Theil fein gehackte Schalotten und laß sie ein paarmal damit aufkröschen; gieße alsdann kräftige Rindfleisch-Bouillon und thue Muskaten-Nuß oder Blumen dazu. Ist es in einer Jahreszeit, wo man Schnittlauch haben kann, dann nimm auch davon ein wenig feingeschnittenen dazu. Beim Anrichten ziehe diese Sauce mit Gelbem von Eiern ab.

53. Mostrich-Sauce.

Mache in Butter geschwitztes Mehl mit ein wenig Schalotten darunter, thue kräftige Rindfleisch-Bouillon, Mostrich, Citronenscheiben, ein gut Stück Butter, Weinessig, auch Zucker dazu, und lasse diese Sauce einige Zeit, aber nicht lange, kochen; so ist sie fertig.

54. Braune Kapern-Sauce.

Nimm in Butter braun gemachtes Mehl, worunter etwas Schalotten sind, kräftige Rindfleisch-Bouillon dazu, auch feingehackte Sardellen, Citronenscheiben, Kapern und Zucker, man kann auch Mousserons dazu nehmen, man muß sie aber waschen und fein hacken.

55. Kalte Sauce.

Man nehme das Gelbe von hart gekochten Eiern, gieße gutes Provenceröhl darauf, drücke und rühre es mit der Kelle ganz fein, thue feingehackte Schalotten und gehackte Sardellen, oder statt deren gehackten guten Hering und alsdann guten Weinessig dazu, gieße es so in einen Durchschlag und rühre es durch; thue alsdann Mostrich und Zucker, nach Belieben, auch feingehackte Petersilie dazu; und ist es in der Jahreszeit, wo man feines Lauch haben kann, so wird solches, ganz fein geschnitten, dazu gethan.

56. Zwiebel-Sauce.

Nimm ganz kleine Zwiebeln, wie Haselnüsse groß, schäle sie ab, thue sie in einen Topf, gieße Rindfleisch-Bouillon darauf, stelle sie zum Feuer und laß sie kochen. Dann mache geschwitztes Mehl in Butter ein wenig gelbbraun, gieße etwas feingehackte Zwiebeln und Rindfleisch-Bouillon, auch die Brühe von den gekochten Zwiebeln und Butter und Muskatennuß dazu, stelle es aufs Feuer, daß es kocht, und beim Anrichten ziehe die Sauce mit Gelbem von Eiern ab. Die kleinen Zwiebeln muß man bis dahin warm erhalten, dann schütte man sie in Saucièren und richte die Sauce darüber an.

57. Gelbe Erbs-Sauce zu Pökel-Rindfleisch, auch zu geräuchertem Fleische.

Man verlese gelbe Erbsen, wasche und koche sie so, als wenn man sie zum Gemüse haben will; dann schäle man Zwiebeln ab, zerschneide sie ein wenig, lege sie in einen Tiegel, gieße kräftige Rindfleisch-Bouillon darauf und lasse sie weich kochen. Wenn sie weich sind, so gieße man das Wasser ab und drücke die Erbsen mit der Kelle klein, thue auch die Zwiebeln mit der Brühe dazu, drücke die Zwiebeln mit den Erbsen recht gut zusammen und streiche sie durch einen Durchschlag, so daß keine Hülsen mit durchgehen. Dann thue man ein gut Stück Butter und Salz, so viel wie nöthig ist, in einen Tiegel, setze ihn auf das Feuer und lasse alles noch einmal aufkochen. Sind die Erbsen noch zu steif, dann gieße man noch etwas gute Bouillon dazu, doch muß die Sauce nicht so dünne sein wie eine andere Sauce, nur etwas dünner, wie man sie zum Gemüse bereitet. Endlich schicke man sie in Saucièren zu Tische.

58. Krebs-Butter.

Nimm das Rothe von den Krebsen, nemlich die Schaalen von den Scheeren, die Häuser, die obersten Schaalen von den Schwänzen und auch die Füße, laß aber alles was schwarz ist zurück, und stoße es fein in einem Mörser, doch ohne Butter, denn diese macht es zähe und schlechter, weil man die Schaalen darin nicht fein stoßen kann. Wenn nun alles gestoßen ist, so lege in einen Tiegel Butter, verhältnißmäßig zu dem Gestoßenen, setze sie auf das Feuer, laß sie zergehen, thue das Gestoßene dazu, laß es auf gelindem Kohlenfeuer kochen und hernach braten. Es muß aber hinreichend Butter sein, diese auch

fleißig umgerührt und darnach gesehen werden, damit sie nicht zu lange brate und anstatt roth, nicht schwarz werde. Wenn sie recht schön roth ist, gieße kochendes Wasser dazu und laß sie eine halbe Stunde räumlich im Wasser kochen, damit sie klar wird; sodann gieße sie durch einen feinen Durchschlag, in welchem die Schaalen nicht mit hinzu kommen, ab, und etwas kochendes Wasser auf und rühre sie mit der Kelle gut durch, damit keine Schaalen in der Butter sitzen bleiben. Es ist gut, wenn die Krebsbutter bereitet wird, ehe man sie brauchen will, damit man sie kalt und steif abnehmen kann. Zuweilen setzt sich noch etwas Schwarzes unten an der Butter, welches man alsdann mit einem Messer abnehmen muß.

59. Angeschlagene Hammel- oder Kälber-Karbonade.

Man nehme die dicken Kammrippen vom Hammel, oder Kalbe, schneide das Fleisch von oben weg, auch den Knochen, wo das Blatt sitzt, an den Rippen bleibt aber das Fleisch sitzen; das Fleisch, was oben an dem Knochen sitzt, schneide man ab und hacke es mit einem Hackmesser ganz fein; dann hacke man den Kammknochen zwischen jeder Rippe durch, so daß jede Rippe einzeln kommt und nehme von jeder derselben den Kammknochen, doch so weg, daß das Fleisch an den Rippen sitzen bleibt. Haut und Sehnen müssen aber von den Rippenknochen mit einem Messer abgeschabt werden. Dann nehme man ein großes Küchenmesser und klopfe mit dem Rücken das Fleisch an den Knochen, daß es mürbe werde, zugleich aber am Knochen sitzen bleibe. Ist zu wenig Fleisch an den Rippen, so nehme man von dem gehackten Fleische, klopfe noch etwas daran; und dem, was dann von dem Gehackten noch übrig ist, gebe

man eine Form, wie dasjenige hat, was am Knochen sitzt. Hierauf schlage man ganze Eier mit der Kelle auf einem Teller, nehme geriebene Semmel, fein gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, lege die Karbonade in die Eier, begieße sie mit einem Löffel mit den geschlagenen Eiern, lege sie dann in die Semmel und bestreue sie ganz damit. Endlich setze man Butter in einem eisernen Tiegel auf's Feuer, lasse sie gelbbraun werden, lege die Karbonade hinein, lasse sie langsam braten und wenn sie auf der einen Seite gut ist, so kehre man sie um. Die Karbonade muß übrigens nur gut gelbbraun werden und auch nicht zu lange braten, sonst wird sie hart.

60. Farcirte Karbonade.

Nimm 2 Pfund Hammelfleisch aus der Keule und 1 Pfund von Braten-Rippen, schneide das Fleisch von der Keule aus den Sehnen und Häuten und auch von den Rippen ab und hacke es zusammen mit einem Hackmesser recht fein, damit kein Stückchen mehr darin bleibe. Dann lege das Gehackte in eine Schüssel voll geschmolzener Butter, thue ein ganzes Ei und von 2 Eiern das Gelbe, ferner fein gehackte Schalotten, auch geriebene Semmel und etwas Pfeffer und Salz dazu und rühre alles recht gut durch einander. Dann nimm ein Brett, bestreue es mit geriebener Semmel, lege Häufchen von jener Masse darauf, so wie eine Karbonade sein muß, streue etwas geriebene Semmel darüber, klopfe die Karbonade mit den Händen, aber nur so, daß sie zusammen hält, etwas breit, dann schlage Eier auf einem Teller, das Gelbe und Weiße mit einem Löffel zusammen, daß es sich vereinigt, begieße die Karbonade damit und bestreue sie mit geriebener Semmel. Die Rippen schabe mit einem Messer ganz rein, hacke sie in der Länge ein oder zweimal durch, nachdem sie lang

sind, oder spalte sie, doch müssen es so viel Knochen wie Stückchen Karbonade sein, stecke die Knochen in die Karbonade und brate sie, wie bei Nr. 59. gesagt ist.

Man kann auch Kalbfleisch nehmen und auf dieselbe Art bereiten.

61. Braunes Mehl auf eine gute Art zu verfertigen.

Man stelle Butter in einem eisernen Tiegel auf Kohlenfeuer, lasse sie ein wenig braun werden, thue dann so viel Mehl dazu, wie nöthig ist und rühre es mit der Kelle beständig, damit es sich auf keiner Stelle ansetzen könne, nicht brandig schmecken und kein schlechtes Ansehen bekommen möge. Wenn es gut braun ist, dann stelle es vom Feuer zurück; man muß aber darauf rechnen, daß es noch nach brennt, daher muß man es noch immer rühren. Wenn es sich dann etwas abgekühlt hat, so thue man ganz fein gehackte Schalotten, oder Zwiebeln dazu, es muß aber doch noch so heiß sein, daß selbige darin gahr werden. Hierauf thue man alles in einen irdenen Tiegel, denn in dem eisernen kann es nicht stehen bleiben, sonst schmeckt es nicht gut. Man kann es gleich, auch nach einer Weile gebrauchen und dann davon zur Sauce so viel nehmen wie man will; will man es aber zum Gemüse gebrauchen, so bleiben die Zwiebeln und Schalotten zurück.

62. Geschwitztes Mehl.

Man legt Butter in einen irdenen Tiegel, stellt sie aufs Feuer (aber Kohlenfeuer) und wenn sie geschmolzen ist, thut man Mehl dazu, rührt es gut und läßt es ein wenig gelblich, doch nicht braun werden. Dann wird es vom Feuer zurück gestellt und fein

gehackte Zwiebeln oder Schalotten werden, so viel man nöthig findet, dazu gethan.

In dieser Art braucht man es zu allen weißen Saucen, die zum Rindfleisch gehören.

63. Wie man Sardellen wässern muß.

Die Sardellen, welche man zur Sauce braucht, müssen nur wenig gewässert werden, sonst verlieren sie den guten Geschmack. — Ueberhaupt muß eine Sardelle, man mag sie gebrauchen wozu man will, nicht stark gewässert werden.

Dritte Abtheilung.

Verschiedene Gemüse und Vorkosten.

64. Sauerkohl mit Pflückhecht.

Nimm Weißkohl, schneide ihn fein und länglich, so gut es sich thun läßt, dann nimm einen Schmoortopf, oder eine gut verzinnte Kasserolle, lege halb Butter, halb Schmalz, auch etwas Salz hinein (man kann auch lauter Butter nehmen, desto besser wird der Kohl an Geschmack), lege den Kohl darauf, so daß der Topf voll wird, drücke ihn ein wenig ein, gieße kochendes Wasser darauf (aber nur die Hälfte des Kohls muß Wasser haben), decke ihn zu und stelle ihn auf gelindes Feuer, damit der Kohl, wo er kein Wasser hat, nicht Schaden leidet.

Hat man so viel Kohl, daß er nicht gleich in die Kasserolle hineingeht, so legt man ihn nach, und läßt ihn dann kochen, bis er weich ist. — Dann schäle saure Aepfel, die wohlschmeckend sind und schneide sie in beliebige Stücke, lege sie oben auf den Kohl, decke das Geschirr wieder zu und kehre alles, jedoch nicht eher bis die Aepfel weich sind, behutsam um, so daß der Kohl und die Aepfel sich vereinigen. Sodann versucht man, wieviel Säure er noch haben muß, worauf man guten Essig zugießt, und auch Zucker und wenn es nöthig ist, etwas geschwitztes Mehl dazu thut.

Nimm hierauf einen guten Mittel-Hecht, reiße ihn und schneide ihn gerade durch, wasche die Stücken recht gut aus, koche ihn mit Wasser und Salz und wenn er weich und kalt ist, so nimm die Schuppen mit der Haut fort und auch alle Gräten heraus, schneide Stückchen, wie zwei Finger breit, laß in einem eisernen Tiegel etwas Butter gelbbraun werden, lege die Stückchen hinein und laß sie ebenfalls gelbbraun, aber nicht hart werden. Beim Anrichten des Kohls streue man feine gute Kapern darüber und mit dem Hecht belegt, giebt man ihn dann zu Tische. Nachdem man viel Kohl hat, muß auch der Hecht berechnet werden. Man kann auch Neunaugen oder Hasenbraten auflegen. Die Neunaugen müssen geschnitten sein und der Hasenbraten in kleine Stücke gehackt.

65. Grünkohl mit Kastanien.

Man nehme von gutem Grünkohl alle groben Blätter ab, die feinen Blätter streife man ab, daß die Stiele heraus kommen und das Herz schneide man heraus (man kann auch die sogenannten Spruten nehmen), wasche ihn alsdann recht rein, damit kein Sand darin bleibt und lege die Hälfte davon in kochendes Wasser und wenn er kocht, die andere Hälfte dazu. Sobald er weich ist, schütte man ihn in einen Durchschlag, drücke ihn mit einer Kelle gut aus und wenn es nöthig ist, schneide man ihn noch mit einem Küchenmesser ein wenig in dem Durchschlag durch. Dann lege man ihn in eine Kasserolle, gieße gute Fleischbrühe darauf, thue Butter, Muskatennuß, Zucker und Salz nach Geschmack daran, setze ihn wieder auf's Feuer, lasse ihn kochen und füge zuletzt ein wenig geschwitztes Mehl hinzu. Hiernächst nehme man frische Kastanien, thue sie in einen Topf, gieße Wasser darauf, stelle sie ans Feuer und lasse sie kochen. Wenn sie eine halbe Stunde

gekocht haben, so nehme man eine zum Versuch, ob sie weich ist, heraus, wo nicht, so lasse man sie noch ein wenig kochen; wenn sie aber gut sind, so schäle man die erste Schaale ab und dann die zweite, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß sie nicht zerkrümeln. Das Wasser bleibt darauf, man muß sie mit einem Löffel heraus nehmen, denn sie müssen alle warm abgeschält werden, weil sie kalt und ohne Wasser in Stücke zerbrechen.

Hierauf nimmt man etwas Fleischbrühe und Butter, aber nur so viel, daß die Kastanien darin gewärmt werden können, dann richtet man den Kohl an und legt die Kastanien darüber. Die eine Hälfte von den Kastanien kann man in die Mitte des Kohls legen. Umher legt man Bratwurst, die vorher in Stücke geschnitten ist.

66. Spinat.

Nimm Spinat, verlies ihn; ist der Spinat klein, so schneide die Wurzel weg, damit er sich vom Sand reinigen lasse, ist er aber groß, oder wenn er lange Stengel hat, so schneide erst die Blätter und dann das Herz mit den kleinen Blättern von der Wurzel ab und wasche ihn recht gut, damit er keinen Sand behalte, stecke ihn hierauf in kochendes Wasser und laß ihn kochen. Wenn er nun weich ist, so schütte ihn in einen Durchschlag; und wenn er kalt ist, drücke ihn mit der Kelle recht gut aus, damit er kein Wasser behalte; dann lege ihn auf ein reines Brett und schneide ihn mit einem Wiegemesser ganz klein, thue ihn sodann in eine verzinnte Kasserolle und gieße gute Fleischbrühe dazu, thue Butter, Salz, auch Muskaten-Blumen, oder Nuß daran und laß ihn kochen. Wenn er nun gahr ist, so nimm geschwitztes Mehl mit etwas fein gehackten Zwiebeln, thue dies zuletzt an den Spinat, richte ihn an und lege verlorne Eier darauf. Diese mache so, wie bei der grünen Kräuter-

Suppe unter Nr. 17. in der ersten Abtheilung gesagt ist.

67. Blumenkohl mit einer Sahn-Sauce und mit Krebsen.

Nimm guten Blumenkohl, schneide den Strunk ab, doch so, daß der Kohl nicht zerfallen kann, schneide alle kleine Blätter und auch die inwendigen weg und beschneide den Strunk, damit alles Harte wegfalle. Sind es kleine Köpfe, so lasse man sie ganz, sind sie aber groß, so schneide man sie nach Belieben durch. Nun wasche den Kohl, lege ihn in kochendes Wasser, welches zuvor in einem Schmoortopf oder einer Kasserolle aufgesetzt worden ist und laß ihn, aber sehr geräumig, nachdem hinlänglich Salz hinzugethan worden, kochen. Wenn der Blumenkohl weich ist, so nimm ihn vom Feuer, lege ihn mit einem Schaumlöffel auf eine zuvor gewärmte Schüssel, die Blumen alle nach oben, damit es zierlich aussehe, decke ihn zu und setze ihn auf das kochende Wasser, in welchem er gekocht ist, aber so, daß der Kohl nicht durch das Zudecken zerdrückt werde.

Um die Sauce zu bereiten, nimm geschwitztes Mehl, gieße heiße Sahne dazu, nach der Menge der Sauce, welche man haben will, dann werden gute Butter, auch etwas Krebsbutter, und die gehörigen Krebsschwänze und Zucker dazu gethan. Dies wird nun auf das Feuer gestellt, einmal aufgekocht, mit Gelbem von Eiern, wozu etwas kalte Sahne gegossen ist und Muskatenblumen recht gut gequirlet, die Sauce damit abgerührt, und diese über den Kohl angerichtet. — Man muß aber zuvor das Wasser, welches sich auf dem Kohl gesetzt hat, rein abgießen. Will man den Blumenkohl mit einer Fleischbrühe haben, so macht man die Sauce auf folgende Art: Man legt Butter in eine Kasserolle, schlägt das Gelbe von 6 Eiern, einen guten Eßlöffel voll Weizen-

mehl, auch etwas Muskatenblumen dazu, rührt es gut untereinander, nimmt dann etwas kalte Bouillon und rührt es wieder durch, gießt alsdann kochende Bouillon, so viel wie nöthig ist, dazu, stellt es aufs Feuer und läßt es, unter beständigem Rühren, aufkochen. Dieses wird alsdann über den Kohl angerichtet und mit Saucischen belegt. — Die Sauce muß nach der Menge des Kohls berechnet und das Ingredienz dazu nöthigenfalls verdoppelt werden.

68. Geschmoorte Enten mit weißen Rüben.

Nimm eine gut verzinnte Kasserolle, lege Butter hinein, setze sie auf gelindes Feuer und wenn die Butter gelbbraun ist, dann lege die Enten hinein und laß sie auf gelindem Kohlenfeuer schmooren; thue auch Salz daran, kehre sie öfter um, und wenn sie etwas stark schmooren, dann gieße immer ein wenig kaltes Wasser dazu und lasse sie recht schön gelbbraun und gahr werden.

Wenn nun die Rüben geputzt sind, dann gieße heiß Wasser auf dieselben, reibe sie mit den Händen recht gut ab, nimm sie heraus und gieße noch einmal kochendes Wasser darauf, rühre sie mit der Kelle um, nimm sie mit einem Durchschlag heraus, und schütte sie so aus dem Durchschlag wieder in kochendes Wasser hinein; gieße etwas kochende Fleischbrühe dazu, und thue auch gleich Butter und Salz daran. Dann lege ein Stückchen Zucker in einen Tiegel, gieße ein wenig Wasser darauf und laß ihn scharf braun werden, dann gieße etwas kochendes Wasser darauf, laß es kochen, daß der Zucker vergehe; gieße so viel davon an die Rüben, daß sie etwas, aber auch nicht zu sehr braun werden, sonst schmecken sie bitter; thue so viel braunes Mehl, wovon die Sauce seimig werden kann, auch noch etwas weißen Zucker daran, dann laß die Rüben weich kochen und richte sie endlich an. Die geschmoorten Enten lege man auf eine

besondere Schüssel, nimm das Fett ab, gieße die Ju darüber und gieb nun beide Schüsseln zu Tische.

69. Weiße Rüben mit Bratwurst.

Lege die Wurst in einen Tiegel, oder Schmoortopf gieße Wasser darauf und laß sie kochen. Es kan auch Fleischbrühe darauf gegossen werden, wenn ma diese hat. Wenn die Rüben geputzt sind, so schneid sie fein länglich, dann setze Fleischbrühe aufs Feue und wenn sie kocht, so thue die Rüben hinein, leg aber gleich Butter an. Man muß die Rüben ebe so waschen, wie es Nr. 68 vorgeschrieben ist. Wen die Wurst gahr ist, so gieße die Brühe von derselbe zu den Rüben (das Fett muß aber von der Brüh abgenommen werden) und wenn die Rüben weic sind, so mache geschwitztes Mehl daran, damit di Sauce seimig werde, auch etwas Muskaten-Nuß, ode Blumen und etwas Zucker, wann es nöthig ist, so fern die Rüben an sich nicht süß genug sein möchten Sollte die Wurst nicht mehr heiß sein, so legt ma sie auf die Rüben, beim Anrichten aber nimmt ma die Wurst heraus, schneidet sie in beliebig große En den, richtet die Rüben an und legt die Wurst darauf rund um die Schüssel und so schickt man sie zu Tische

70. Grüne Bohnen mit Karbonade.

Nimm Schwerdtbohnen, oder andere gute Bohnen ziehe ihnen von beiden Seiten den Faden ab, wasch sie mit kaltem Wasser, nimm ein reines Brett un schneide sie mit einem Messer, wie man die Bohne schneidet, schräg und lang, aber nicht fein. Wen sie nun geschnitten sind, so setze halb Wasser un halb Fleischbrühe in einer verzinnten Kasserolle, ode in einem Schmoortopf auf's Feuer und wenn e kocht, schütte die Hälfte der Bohnen und wenn dies einmal aufgekocht sind, die andere Hälfte hinein

Ma

Man muß nicht zu viel Brühe haben, weil die Bohnen elbst viel Wäßriges enthalten. Wenn die Bohnen un abermals kochen, so lege gleich Butter und Salz, auch etwas Pfefferkraut daran, und so laß ie einkochen. Wenn sie bald weich sind, thue fein ehackte Peterſilie und Muskaten-Nuß, oder Blumen nd nachdem sie ganz weich sind, geriebene Semmel azu, richte sie an und lege Karbonade darüber.

NB. Man muß keine grünen frischen Bohnen ab-ochen, denn sie verlieren das Süße und man kann hnen dies auf keine Art wieder geben. Eine unab-ekochte Bohne schmeckt besser mit Wasser, als eine bgekochte mit Fleischbrühe und eben so muß die Bohne deshalb grob geschnitten werden, daß sie nicht o zusammen fallen kann und ein besseres Ansehn ehalte, auch muß man sie nicht zu kurz einkochen assen, indem sie dadurch ebenfalls, wie durch das eine Schneiden, an Geschmack verliert.

71. Farcirte Sellerie.

Man nehme 16 Sellerie-Knollen, so groß und schön e zu haben sind, breche die groben Blätter rund erum ab, schneide oben, wo das Herz sitzt, eine Scheibe ab, so daß das Herz daran sitzt und der Knollen stehen bleibt, wenn man ihn auf den Tisch ellt; dann beputze man die Knollen, nehme die Wur-eln und alles Schwarze davon ab, wasche die Knol-en gut ab, schneide sie einmal gerade durch, putze sie och einmal in Wasser ab, so daß sie ganz glatt wer-en und höhle sie, jedoch nicht zu tief, aus, denn es muß auch noch Sellerie darin bleiben. — Zu Farce ehme man 4 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, chneide es gut aus den Sehnen und der Haut und ein würflich; 8 Loth frischen, ungeräucherten Schwei-especk schneide man auch darunter und hacke beides anz fein, schabe es mit einem Messer noch einmal us, daß keine Sehnen darin bleiben, thue etwas fein

gehackte Citronenschaalen, auch fein gehackte Scha
lotten, Salz, ein wenig Pfeffer, Muskaten-Blume
und geschmolzene Butter, 2 ganze Eier und das Gelb
von 2 Eiern und auch etwas alte Semmel dazu
Von der Semmel schneide man zuvor die Rinde ab
weiche sie in kaltem Wasser, lasse sie aber nicht lang
liegen, sonst zieht sie zu viel Wasser und drücke si
mit der Hand aus, daß kein Wasser darin bleibt
Dies alles arbeite man mit dem Fleische mittelst ei
ner Kelle gut durch, daß es sich vereinige und drück
es so in die Höhlungen der Sellerieknollen ein. Dan
setze man in einer verzinnten Kasserolle Bouillon au
ist sie stark, so gieße Wasser dazu, sonst wird es z
strenge und wenn sie kocht, so setze die Sellerie hinein
lege Butter, auch Salz, wenn es nöthig ist, daz
und lasse sie kochen und wenn sie weich ist, thue e
was geschwitztes Mehl dazu, daß die Sauce seimi
werde; Muskaten-Blumen und ein wenig Pfeff
wird auch hinzugefügt und so richtet man sie a
Die abgeschnittenen Platten mit dem Herz, die vo
her sauber abgeputzt worden, stelle man oben darau
aber nicht alle, sechs sind genug und so schicke ma
es zu Tische.

NB. Man muß alle Farcen, die man kocht, ve
suchen, nemlich: man stelle ein Töpfchen mit Boui
lon, oder Wasser an's Feuer und wenn es kocht mach
man einen runden Kloß von der Farce und lege ih
hinein und probire ihn, sobald er gahr ist. Ist er z
fest und trocken, dann thue man noch geschmolzen
Butter dazu, ist er zu lose, noch Eier und gerieben
Semmel und so kann man nie fehlen.

72. Farcirter Würsig- (Savoyen-) Kohl.

Nimm guten festen Würsigkohl, dessen Köpfe ob
recht fest sind, breche die auswendigen Blätter davo
ab, schneide den Strunk heraus und nimm auch no
Blätter heraus, damit die Farce gehörig Raum h

kömmt, spühle ihn gut ab und setze ihn auf ein Brett, die hohle Seite unten, daß das Wasser abläuft. Zu 6 großen Köpfen Kohl nimm eine Hammelkeule von 4 Pfund, schneide sie so, daß Sehnen und Haut zurück bleiben (das feste Talg, was die Keule hat, kann daran bleiben), schneide dann ein halb Pfund frischen, ungeräucherten Speck in Würfel, thue dieses zu dem Fleische, hacke es zusammen ganz klein und entferne die etwa noch darunter befindlichen Sehnen. Ferner nimm gehackte Schalotten, fein gehackte Citronenschaalen, Salz, etwas Pfeffer, Muskatenblumen, auch geschmolzene Butter, 2 ganze und das Gelbe von 3 Eiern und etwas alte Semmel, nachdem man von der letztern die Rinde abgeschnitten, sie ein wenig in kaltem Wasser eingeweichet und hierauf mit der Hand recht gut ausgedrückt hat; thue dies Alles zu dem Fleische, rühre es mit der Kelle gut durch, damit sich alles vereinige, thue es in die Höhlungen der Kohlköpfe, drücke es fest ein, nimm alsdann ein Paar gute Kohlblätter, lege sie auf die Farce und binde den Kohl mit feinem Bindfaden über Kreuz recht fest zusammen, daß er nicht auseinander gehen kann. Setze nun Bouillon in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und wenn sie kocht, so lege den Kohl hinein, decke ihn zu und laß ihn kochen, mache aber gleich Butter und Salz daran. Wenn der Kohl weich ist, so thue etwas geschwitztes Mehl und Muskatennuß daran; beim Anrichten nimm den Bindfaden ab und gieße die Sauce darüber.

73. Farcirte Gurken.

Schäle etwas große, grüne Gurken ab, schneide sie einmal in der Rundung durch, höhle sie aus, nimm alle Kerne und alles Wasser heraus, spühle sie ab und setze sie auf ein Brett, die hohle Seite unten, damit kein Wasser darin bleibt. Sodann nimm dieselbe Farce, deren Bereitung bei dem Würsigkohl Nr. 72

angegeben ist, aber zu einem Mandel großer Gurken nur die Hälfte; dann fülle die Farce in die Gurken, und drücke sie fest hinein. Fertige recht kräftige Hammelfleisch-Bouillon, wenigstens von 3 Pfund Hammelfleisch, sonst schmeckt es schlecht, weil die Gurken viel Wässeriges enthalten; setze dieselbe in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, und wenn sie kocht, so lege die Gurken hinein. Sobald sie darin eine Viertelstunde gekocht haben, gieße recht guten scharfen Weinessig dazu; und wenn sie weich sind, setze etwas geschwitztes Mehl, Pfeffer und Muskaten-Blumen hinzu. Wenn man die Gurken anrichtet, dann setzt man die Farce-Seite unten, damit die runde Seite oben kommt, thut die Sauce darüber, und so giebt man sie zu Tische.

74. Zuckerwurzeln mit Krebsen.

Nimm gute starke Zuckerwurzeln, schneide die Herzen davon ab, damit sie einzeln sind, wasche sie rein und lasse sie ein wenig abtrocknen; alsdann putze sie (welches in der Ründung geschehen muß, weil man auf diese Weise die Fugen besser reinigen kann, und weil auch nicht so viel davon verloren geht, als wenn man sie in der Länge putzt), hierauf schneide davon kurze Enden, wasche sie zweimal mit warmem Wasser, (man muß sie nicht in kaltes Wasser legen), lege sie dann in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf, gieße kräftige Bouillon darauf, thue auch ein wenig Butter und etwas Salz daran, wenn es nöthig ist; setze sie aufs Feuer und laß sie kochen. Wenn sie nun weich sind, so thue das Fleisch aus den Krebsschwänzen daran und laß es noch einmal aufkochen. Alsdann wird Krebsbutter, worunter man etwas geschwitztes Mehl rührt, damit es seimig werde; Muskatenblumen, auch Zucker, wenn es nöthig ist, genommen; dazu Brühe von den Zuckerwurzeln gegossen, dies gut durcheinander gerührt, dann

wieder zu den Zuckerwurzeln gegossen und mit diesen geschüttelt und gedrehet, daß es sich vereiniget; man muß aber sehr behutsam damit umgehen, damit die Zuckerwurzeln ganz bleiben. Laß es dann noch einmal aufkochen und richte es so an, daß die großen Scheeren, die von den Krebsen zurückbehalten und auf einer Seite aufgeschnitten sind, rund um die Schüssel liegen, damit es Ansehen bekomme; und so schicke es zu Tische. Man kann auch Morcheln darunter nehmen, die aber vorher gut gereiniget sein müssen.

75. Grüne Birnen mit Klößen.

Schäle gute Birnen, und wenn sie groß sind, schneide sie einmal durch und das Kernhaus heraus; sind sie klein, dann können sie ganz bleiben; wasche sie, lege sie in einen Schmoortopf, gieße Wasser und etwas weißen Wein darauf, lege gleich ganzen Zimmet und Zucker nach Belieben daran, stelle sie aufs Feuer und laß sie kochen. Ist es in der Kirschenzeit, so thue zu gleicher Zeit einige daran, weil die Birnen dadurch nicht allein eine schöne Röthe, sondern auch einen bessern Geschmack bekommen. Man kann auch eingekochten Kirschensaft dazu nehmen; im Fall man aber beides nicht hat, so nimmt man rothen Wein. Wenn die Birnen weich sind, so quirle ein wenig feines Weizenmehl in einem Topfe und gieße es zu den Birnen, damit die Sauce seimig werde. Alsdann nimm die Masse zu den Klößen, nemlich die abgebackenen Semmelklöße, welche in der ersten Abtheilung unter Nr. 30 aufgeführt stehen, setze Wasser aufs Feuer, thue etwas Salz dazu; wenn es kocht, stecke Klöße ein und wenn sie gahr sind, so richte die Birnen an; nimm mit einem Schaumlöffel die Klöße aus dem Wasser, lege sie zwischen die Birnen und wenn Kirschen in der Sauce sind, so gieße sie durch

einen Durchschlag über die Birnen und Klöße und so schicke sie zu Tische.

76. Farcirte Zwiebeln.

Nimm Zwiebeln, so groß sie zu haben sind, schneide die Wurzeln unten behutsam weg, schäle sie ab und wasche sie; lege sie in einen Schmoortopf, oder in eine verzinnte Kasserolle, gieße Wasser darauf, thue auch etwas Salz daran, stelle es aufs Feuer und laß es kochen. Wenn die Zwiebeln weich sind, jedoch nicht so, daß sie zerfallen, dann lege sie mit einem Schaumlöffel in einen irdenen Durchschlag, laß sie ablecken und höhle sie hierauf von oben aus, daß sie eine Oeffnung bekommen. Wenn die Zwiebeln geschält, so muß oben nichts abgeschnitten werden, sondern sie müssen ganz bleiben.

Mache nun eine Farce auf folgende Art: Nimm Kälberbraten, auch die Niere mit dem Fette, schneide all das Braune zur Farce nicht Brauchbare ab, hacke das Uebrige ganz fein, thue dazu etwas gehackte Citronenschaalen, feingehackte Schalotten und etwas von den ausgehöhlten und feingehackten Zwiebeln, ferner geschmolzene Butter, etwas Salz, sofern es nöthig ist, Muskatennuß, ein wenig Pfeffer und einige ganze Eier, und rühre dieses alles recht gut durcheinander. Nun fülle die Zwiebeln damit voll, nimm Gelbes von Eiern, streiche es mit einer Feder über die Farce, alsdann stelle die Zwiebeln in eine gut verzinnte, vorher mit Butter ausgeschmierte Tortenpfanne, und laß sie backen. Man kann auch eine irdene Bratenpfanne dazu nehmen und sie zu dem Bäcker schicken, die Zwiebeln müssen aber nicht zu stark, sondern nur so lange backen, bis die Farce gahr ist.

Zur Sauce nimm geschwitztes Mehl, etwas feingehackte Schalotten, kräftige Rindfleisch-Bouillon, Butter und etwas Muskatennuß, so viel wie zu den

Zwiebeln nöthig ist, quirle dies mit Gelbem von Eiern ab, gieße die Sauce in eine Schüssel, setze die Zwiebeln hinein und so schicke es zu Tische.

77. Spargel mit Morcheln und Krebsen.

Man nehme Spargel von beliebiger Stärke, putze und schneide ihn in kurze Enden, doch nur so weit er mürbe ist, wasche und stecke ihn in einen hohen Topf, gieße kochendes Wasser darauf, wirf Salz hinzu, stelle den Topf zum Feuer und lasse den Spargel kochen. Zu dieser Speise nimmt man auch Morcheln, läßt sie aber 2 Stunden räumlich in Wasser kochen, damit all das Braune abzieht, alsdann gießt man das kochende Wasser ab, schüttet sie in eine Schüssel, gießt kaltes Wasser darauf, nimmt die Wurzeln heraus, legt die Morcheln in einen Durchschlag, hält den Durchschlag in kaltes Wasser und wäscht sie darin recht gut, damit sie keinen Sand behalten. Alsdann nehme man eine verzinnte Kasserolle, lege Krebsbutter, etwas feines Weizenmehl, so viel zu der Speise nöthig ist, auch Muskatenblumen und Zucker hinein, rühre alles recht gut durcheinander, nehme heiße kräftige Rindfleisch-Bouillon, gieße sie dazu, setze sie aufs Feuer und lasse es einmal aufkochen. Dann gießt man den Spargel ab und schüttet ihn und die Morcheln nebst den Krebsschwänzen und dem Fleische aus den kleinen Scheeren dazu, läßt es noch ein wenig damit kochen (aber nicht lange, sonst setzt die Krebsbutter ab, wird klar und schmeckt nicht gut, weshalb man es nur kurz vor dem Anrichten anfertigen muß); und wenn die Speise angerichtet ist, dann legt man die großen Scheeren von den Krebsen, die auf einer Seite aufgeschnitten sind, auf die Speise um die Schüssel rund herum.

Man kann auch junge gelbe Rüben dazu nehmen, dann müssen aber die Morcheln zurückbleiben.

78. Spargel mit einer Sauce.

Nimm Spargel, so stark er zu haben ist, putze und schneide ihn unten, wo er gestochen ist, gerade; wasche und binde ihn mit einem Bindfaden, oder mit grobem Zwirn in Bunde recht fest, lege ihn in ein Geschirr, was dazu passend ist, gieße kochendes Wasser darauf, thue auch zu gleicher Zeit Salz hinzu, stelle ihn zum Feuer und laß ihn kochen.

Zur Sauce lege ein gutes Stück Butter in einen Tiegel, thue das Gelbe von 6 Eiern, einen Eßlöffel voll feinen Weizenmehls und Muskatennuß dazu, rühre es mit einer Kelle recht gut durcheinander, so daß es einerlei Farbe erhält, und wenn der Spargel weich ist, so gieße etwas warmes Wasser zu in den Tiegel, rühre es wieder recht gut durch; dann gieße von dem Spargelwasser so viel dazu, wie nöthig ist, stelle den Tiegel auf das Feuer, und wenn es unter beständigem Rühren noch einmal aufgekocht ist, dann ist die Sauce gut. Den Spargel nimm nun aus dem Wasser heraus, lege ihn auf eine Schüssel, in welcher er zu Tische kommen soll, schneide den Faden mit einer Scheere ab, laß das Wasser, was sich auf der Schüssel gesammelt hat, noch ein wenig ablaufen, richte die Sauce in einer Saucière an, und so schicke beides zur Tafel.

Nach Belieben kann man auch unter die Sauce ein wenig guten Weineßig, oder Citronensaft nehmen. Auch kann man zerlassene, gelbbraune Butter statt der obigen Sauce zu dem Spargel nehmen. Nach der Menge des Spargels richtet sich die Menge der Sauce, weshalb man nöthigenfalls die obigen Ingredienzien verdoppeln muß.

79. Grüne Erbsen mit Krebsen.

Nimm Erbsschooten, so klein man sie haben kann, pahle sie aus, wasche sie, lege sie in einen Schmor-

topf, gieße Fleischbrühe nebst Butter darauf, setze sie aufs Feuer und laß sie kochen. Koche auch zugleich Krebse mit Salz und Wasser ab und wenn diese gahr sind, so pelle sie aus. Von der Hälfte der Krebse nimm die Schwänze heraus, und pelle auch die Scheeren aus; an der zweiten Hälfte der Krebse laß die Schwänze an dem Leibe sitzen, eben so die Scheeren, deren inwendige Seite aber aufgeschnitten wird, und nimm die Därme aus den Schwänzen und das rauhe Schwarze unten am Leibe weg. Wenn die Erbsen bald weich sind, so thue feingehackte Petersilie, Muskatennuß und Zucker, auch Salz, wenn es nöthig ist, daran; und wenn die Erbsen ganz weich sind, so schütte die Schwänze, auch etwas in Butter geschwitztes Mehl dazu, und so laß es noch ein wenig durchkochen. Dann lege die Krebse rund um die Schüssel, die Scheeren nach auswendig, richte die Erbsen darüber an, und schicke es so zu Tische.

80. Würsigkohl mit Enten.

Wenn die Enten gut gereinigt und ausgewässert sind, lege sie in einen Schmoortopf, gieße Wasser darauf, stelle sie aufs Feuer, schäume sie gut, und wenn sie eine Viertelstunde gut gekocht haben, so nimm sie heraus, gieße die Brühe durch ein Suppensieb in einen Topf; auf die Enten aber gieße kaltes Wasser; nimm mit einem Messer alle Spulen heraus, die bei dem Kochen noch hervorgekommen sind, lege die Enten wieder in einen Schmoortopf, nimm von der Brühe das Schmalz und den feinen Schaum, der durch das Sieb gegangen ist, ab; gieße die Brühe wieder auf die Enten (was sich unten gesetzt hat, bleibt zurück), lege Salz daran, decke sie zu, stelle sie wieder aufs Feuer und laß sie kochen.

Von dem Kohl nimm die auswendigen Blätter ab, schneide die Rippen heraus, und wenn die feinen Blätter sichtbar werden, dann schneide den Kopf in

4 Theile und den Strunk heraus; waſche den Kohl recht gut, damit er keinen Sand behalte, lege ihn in Waſſer, welches ſchon in einem Geſchirre auf dem Feuer kocht; und wenn der Kohl weich, doch nicht zu weich iſt, ſo ſchütte ihn in einen Durchſchlag, drücke ihn noch ein wenig mit der Kelle aus und lege ihn in einen Schmoortopf. Wenn die Enten weich ſind, gieße die Brühe in einen Topf (wenn noch zu viel Fett darauf iſt, ſo kann auch noch etwas davon abgenommen werden), lege noch Butter zu dem Kohl, gieße von der Brühe darauf, ſo viel nöthig iſt, laß ihn damit gut einkochen und thue zuletzt etwas in Butter geſchwitztes Mehl und Muskatennuß dazu. Der Kohl und die Enten werden, jedes beſonders, auf einer Schüſſel angerichtet und ſo auf die Tafel gegeben. Man kann auch die Enten braun ſchmooren, dann muß man aber Rindfleiſch-Bouillon dazu nehmen.

81. Grüne Erbſen mit Karbonade.

Man nehme grüne Erbs-Schooten, ſo klein man ſie haben kann, pahle ſie aus, waſche ſie und lege ſie in einen Schmoortopf; will man gelbe Rüben darunter haben, dann thue man ſie gleich dazu, gieße Fleiſchbrühe darauf und thue auch gleich Butter hinzu, ſtelle alles aufs Feuer und laſſe es kochen. Wenn es bald weich iſt, dann thue man feingehackte Peterſilie, Zucker und Muskatennuß und zuletzt geſchwitztes Mehl daran; und wenn die Erbſen angerichtet ſind, dann lege man von der Karbonade darauf, deren Anfertigung in der zweiten Abtheilung unter Nr. 59 beſchrieben iſt.

82. Speiſe von Macaroni.

Nimm 1 Pfund feine Macaroni, ¾ Pfund Parmeſankäſe, zerbrich die Macaroni in Enden wie ein

Finger lang, dann schütte sie in eine tiefe Schüssel, gieße kochendes Wasser darauf und laß sie 1 Stunde darin liegen; es muß aber auch hinreichend Wasser sein, damit die Säure abziehen kann. Dann gieße sie in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, schütte sie in eine verzinnte Kasserolle, gieße kräftige Rindfleisch-Bouillon darauf, stelle sie aufs Feuer, laß sie einkochen und wenn sie weich sind, dann wärme die Schüssel, auf welcher sie zu Tische kommen sollen; lege etwas von den Macaroni auf die Schüssel, begieße sie mit heißer Butter, bestreue sie mit dem zuvor geriebenen Käse, und fahre so fort mit den Lagen zu wechseln, bestreue aber die letzten Macaroni mit etwas mehr Käse, als die erstern Lagen. Die Schüssel muß so lange auf gelindem Kohlenfeuer stehen, als man anrichtet, damit die Macaroni heiß zu Tische kommen. — Man kann auch guten geräucherten und weich gekochten Schinken in feine längliche Streifen schneiden und mit darunter legen.

83. Frische Morcheln mit Krebsen.

Setze ein Geschirr mit Wasser aufs Feuer und wenn es kocht, schütte die Morcheln dazu und laß sie eine Stunde kochen; dann gieße das Wasser durch einen Durchschlag ab, schütte die Morcheln in eine tiefe Schüssel, gieße kaltes Wasser darauf, nimm alle die Wurzeln heraus, wasche die Morcheln in räumlichem Wasser dreimal recht gut, nimm aber das dritte Mal immer nur wenige zugleich in einen Durchschlag, damit gar kein Sand darin bleibe, und wasche sie. Wenn sie nun alle recht rein sind, dann drücke sie aus, lege sie auf ein reines Brett, hacke sie ganz fein, schütte sie in einen Schmoortopf, thue Butter und kräftige Rindfleisch-Bouillon dazu; stelle sie aufs Feuer und laß sie kochen. Sobald sie eingekocht sind, werden die vorher zubereiteten Krebsschwänze, auch Muskatennuß, gestoßener Pfeffer, geriebene

Semmel und Salz dazu gethan; und beim Anrichten lege man die großen Krebsscheeren, die auf der einen Seite aufgeschnitten sind, rund um die Schüssel.

Man kann die Morcheln auch ohne Krebse zu Tische bringen, bereitet sie aber in derselben Art.

84. Eingemachte, grüne Erbsen zu kochen.

Wenn die eingemachten Erbsen aus den Flaschen herausgenommen sind, schüttet man sie in kochendes Wasser (aber nicht in einen kupfernen Kessel), und läßt sie so lange mit dem Salz kochen, bis sie weich sind; dann gießt man sie durch einen Durchschlag ab, gießt wieder kochendes Wasser auf, gießt es wieder ab, und wiederholt dies so lange, bis kein Salz mehr in den Erbsen ist. — Das Salz ist übrigens gleich aus den Erbsen heraus, sobald sie weich sind; sie kochen sich aber im Ganzen viel weicher, wenn sie mit dem Salz gekocht werden. — Alsdann nehme man gute Fleischbrühe, auch Butter, lasse die Erbsen damit einkochen; thue Zucker, feingehackte Petersilie, Muskatennuß und zuletzt geriebene Semmel dazu. Will man gelbe Rüben unter die Erbsen nehmen, so muß man sie zuvor länglich schneiden, mit Bouillon weich kochen lassen, und gleich mit zu den Erbsen thun, wenn man letztere mit Bouillon und Butter aufsetzt.

Mit eingemachten grünen Bohnen verfährt man in derselben Art; es werden aber nie Rüben darunter genommen.

85. Kartoffeln mit Sardellen.

Nimm kleine Kartoffeln, wasche sie, stelle sie zum Feuer und wenn sie gahr sind, so ziehe die Haut ab, thue sie sogleich in einen Tiegel, in welchem heiße

Bouillon ist; und wenn sie alle darin sind, so thue Butter daran, stelle sie über Feuer und laß sie ein wenig kochen. Alsdann rühre feingehackte Sardellen unter Butter und thue diese, nebst feingehackten, in Butter gahr, aber nicht braun gemachten Zwiebeln, und wenn es nöthig ist, auch ein wenig in Butter geschwitztes Mehl zu den Kartoffeln.

Man kann auch braune Jus dazu nehmen und im Uebrigen so verfahren, wie vorstehend gesagt ist; nur muß man, damit die Kartoffeln braun werden, anstatt des geschwitzten Mehls, braun Mehl dazu thun.

Vierte Abtheilung.

Verschiedene Pasteten und Geflügel zuzubereiten.

86. Grisette-Pastete von Hühnern.

Nimm 3 junge Hühner oder Hähne, die aber gut ausgewachsen sind, und wenn sie von Federn und Spulen gut gereinigt sind, so nimm sie aus, vergiß aber nicht die Lunge, die an den Rippen festsitzt und wo sich immer Blut befindet, herauszunehmen, da es sich sonst schwarz kocht. Dann schneide und hacke sie in solche Stücken, wie es zum Fricassee gebräuchlich ist, lege diese in kaltes Wasser, laß sie eine Stunde darin liegen, nimm sie heraus, wasche sie noch einmal mit kaltem Wasser, thue sie dann in einen Schmoortopf und gieße Wasser darauf, so viel zum Kochen nöthig ist. Alsdann stelle es aufs Feuer, schäume es gut und wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, so gieße die Brühe durch ein Suppensieb davon ab, und stelle sie hin, wo sie heiß bleiben kann; auf das Fleisch aber gieße kaltes Wasser und nimm die kleinen Spulen heraus, die durch das Kochen noch hervorgekommen sind; dieses muß aber gleich geschehen, indem es nicht lange in diesem Wasser bleiben muß. Dann lege ein gutes Stück

Butter, 2 große Zwiebeln, auch so viel Salz, wie nöthig ist in einen Schmoortopf, gieße etwas von der Brühe dazu, setze es auf Kohlenfeuer, decke es zu und laß es so lange schwitzen, bis das Fleisch durchgehitzt ist; gieße hierauf die andere Brühe dazu, und laß es kochen.

Zur Farce nimm eine Kälberkeule von 6 bis 7 Pfund, schneide das Fleisch von den Knochen und dann aus den Sehnen und Häuten (schaben läßt es sich nicht), schneide 16 Loth frischen, ungeräucherten Speck vom Rücken in Würfel, hacke dieses mit dem Kalbfleische zusammen recht fein und zwar so lange, bis es wie ein Brei wird. Dann ninm 8 Loth alter Semmel, von welcher die Rinde abgeschnitten ist, schneide sie zweimal durch und gieße kaltes Wasser darauf, laß sie aber nicht lange darin liegen, sonst wird sie zu weich; drücke sie endlich mit den Händen gut aus, lege ferner ein gutes Stück Butter in einen Tiegel, setze sie aufs Feuer und laß sie zergehen, aber nicht braten; nimm sie alsdann ab, lege die ausgedrückte Semmel und gieße 3 ganze Eier, die vorher recht gut gequirlet sind, dazu; dann setze es wieder auf gelindes Feuer und rühre es so lange, bis es sich von dem Tiegel löset. Nun laß es ein wenig abkühlen, thue es zu dem gehackten Fleische, (es muß aber nicht heiß, sondern nur warm dazu kommen), setze feingehackte Schalotten, Citronenschaalen, Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer, auch Salz so viel wie nöthig ist, 2 ganze Eier und das Gelbe von 3 Eiern hinzu, und rühre es mit der Kelle recht gut durcheinander, damit sich alles vereinigt.

Wenn nun die Hühner weich, aber ja nicht zu weich sind, dann gieße die Brühe davon ab, schütte die Hühner in eine tiefe Schüssel, und wenn sie abgeraucht sind, decke sie zu, damit sie nicht trocken werden. Dann nimm 1 Pfund Butter und 1 Pfund feines Weizenmehl, mache einen Blätterteig davon

und verfertige ihn in der Art, wie bei den kleinen Pasteten, die nach der Suppe gegeben werden, in der zweiten Abtheilung unter Nr. 38 angeführt ist. Ferner nimm eine kupferne, aber gut verzinnte Form, nemlich die sogenannte Muschelform, bestreiche sie mit einem Butterpinsel, oder mit dem Rauhen einer Federpose, mit heißer Butter, und bestreue sie sogleich ehe die Butter kalt wird, mit Zwirnnudeln, die man aber zerbrechen muß. Rolle nun den Teig dünne aus, lege ihn in die Form, drücke ihn behutsam in die Reifen, und was zu viel ist, schneide oben weg. Nun lege von der Farce auf den Teig und rund in der Form herum, dann lege die Hühner hinein, die besten Stücken zuerst, und die schlechten ganz zuletzt, sodann lege die übrige Farce oben über; den übrigen Blätterteig aber rolle auch dünn aus und lege ihn als Deckel über die Farce; drücke den Deckel ein wenig an den, der in der Form liegt, mache in den Deckel mit einem Messer etliche Löcher, daß der Wrasen herausgehen kann, bestreiche es mit Eiern, schicke die Pastete zum Bäcker und laß sie backen. Man kann sie auch selbst backen, wenn man selbst einen Backofen hat, sie muß aber nicht länger wie 1½ Stunden backen und etwas rasche Hitze haben. Eben so verfährt man, wenn man Tauben statt der Hühner nehmen will.

NB. Die Knochen von der Keule muß man zerhacken, sonst bekommt man nicht die Kraft davon; die Knochen und den übrigen Abgang muß man zuvor abkochen und die Bouillon zu der Hühner-Bouillon gießen; ist es mehr als zu der Sauce erforderlich ist, so läßt man sie noch einkochen.

Die Sauce zu dieser Pastete muß kräftig sein. Mache dazu eine Champignon-Sauce in folgender Art: Schwitze Mehl in Butter ein wenig gelblich, aber nicht braun; nimm es vom Feuer, thue dazu feingehackte Schalotten, gieße die Fleischbrühe dazu.

Nimm

Nimm 8 feingehackte Sardellen, etwas Citronenschei-
en, Butter, von 8 Eiern das Gelbe, einen Tassenkopf
oll kalten Wassers und Muskatenblüthe und quirle
s gut. Wenn angerichtet werden soll, dann gieße
ie kochende Sauce dazu, quirle es gut und thue
ann die Champignons dazu, ohne den Essig. Die
hampignons müssen nicht früher heran kommen,
nst wird die Sauce zu sauer.

Wenn nun die Pastete angerichtet werden soll,
lege eine passende Schüssel auf die Form, kehre
iese um, daß die Pastete auf die Schüssel kommt,
hneide ein Loch oben in die Pastete, gieße ein wenig
Sauce hinein und decke die Oeffnung wieder zu;
chte sodann die Sauce in Saucièren an und gieb
s so zu Tische.

87. Pastete von Rebhühnern.

Nimm 6 Rebhühner, schneide ihnen die Köpfe mit
em Halse und den Federn weg und bewahre diese
ut auf, weil sie wieder zu der Pastete gebraucht
erden; reinige die Hühner gut, nimm sie aus,
hneide die Füße ab, lege sie in Wasser und laß
e ein wenig wässern; stecke dann einen kleinen Spieß
urch die Keulen und spicke sie endlich, wie dies bei
Braten gebräuchlich ist. Setze ein gutes Theil Butter
n einer verzinnten Kasserolle auf Kohlenfeuer und
enn sie ein wenig gelbbraun ist, so lege die Reb-
ühner hinein, decke sie zu und laß sie braten; siehe
ber fleißig darnach, kehre sie öfters um und wenn
e anfangen braun zu werden, dann gieße zum öf-
rn ein wenig kaltes Wasser dazu; denn sie müssen
icht in lauter Butter braten, sondern Jus behalten;
uch müssen sie nicht ganz weich sein, da sie in der
Pastete nachmürben. Wenn sie gut sind, so nimm
e heraus und gieße die Butter und die Jus in ei-
en Topf.

Zur Farce nimm 6 Pfund Rindfleisch aus der Keule von der inwendigen Seite und 1 Pfund frischen Speck vom Rücken; schneide das Fleisch von der Keule in dünne Scheiben und schabe all das Fleisch aus den Sehnen; den Speck aber schneide in Würfel, hacke es ganz fein, thue es dann zu dem Rindfleische, hacke es mit diesem noch recht zusammen und thue es sodann in eine tiefe Schüssel. Schneide die Rinde von alter Semmel ab, weiche diese ein wenig in kaltem Wasser, drücke sie mit den Händen aus, thue auch geschmolzene Butter, feingehackte Schalotten, Citronenschaalen, etwas Pfeffer und Salz, so viel nöthig ist, 3 ganze Eier, von 4 Eiern das Gelbe und $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, die vorher gut gereinigt und fein gehackt sind, dazu und arbeite es gut mit dem Fleische durcheinander, damit sich alles vereinige. Schütte nun auf einen reinen Tisch 2 Metzen feines Roggenmehl, mache eine Vertiefung darin, gieße kochendes Wasser hinein und rühre es zugleich mit der Kelle; (gieße aber nicht zu viel Wasser zu, weil sich in wenig Wasser viel Mehl verarbeiten läßt) und knete es endlich mit den Händen, bis es ein recht steifer und zäher Teig wird. (Der Teig muß eine Stunde lang gut bearbeitet werden). Alsdann schneide ein Stück von dem Teige ab und rolle es so groß aus, wie es zu der Pastete erforderlich ist; dann nimm ein Backblech, lege 2 Bogen Papier auf einander, bestreiche diese mit einem Pinsel, oder mit dem Rauhen einer Federpose, lege den ausgerollten Pasteten-Boden darauf; schneide wieder ein Stück vom Teige ab und rolle es mit den Händen etwas rund und lang und dann mit dem Rollholze. Doch muß dieses sowohl als der Boden nicht zu dünne gerollt sein. Bestreiche den Teig-Boden mit Eiern, setze von dem zuletzt ausgerollten Teige den Rand der Pastete darauf, lege ihn wie 2 Finger breit übereinander, schneide den Boden von der auswendigen Seite gerade, so daß er noch wie ein Finger breit

orstehe; bestreiche den Rand mit Eiern, lege den über-
ehenden Boden an den Rand, und kneife ihn mit
en Fingern fest und so an, daß er zu gleicher Zeit
uch ein wenig zackig werde. Dann nimm wieder
n Stückchen Teig, rolle es mit den Händen etwas
nglich und mit einem Rollholze dünn aus, streiche
en Rand, wo er am Boden befestigt ist, mit Ei,
ge den eben ausgerollten Streifen Teig inwendig
nein, drücke ihn an den Boden in die Fuge und
n den Rand fest; denn die Pasteten-Form, welche
uf diese Weise aus dem Teige gebildet wird, muß
ut versichert werden, damit sie nicht leck werde. Da,
o der Rand übereinander gelegt ist, muß man auch
n Stückchen ausgerollten Teig vorsetzen, aber aus-
endig. Nun lege die Hälfte der Farce unten auf
n Boden, dann die Rebhühner und die andre Hälfte
r Farce darauf und dünne Scheiben Speck über
e ganze Farce; rolle wieder ein Stück Teig aus,
ge es als Deckel über die Pastete und drücke es an
n Rand fest an. Ist der Deckel zu groß und un-
eich, dann schneide das Ueberflüssige ab; und ist
r Rand zu hoch, so kann auch davon, aber ehe der
eckel darauf kommt, etwas abgeschnitten werden;
n Deckel muß man aber auch ein wenig mit den
ngern kneifen.

Jetzt mache in der Mitte des Deckels nach in-
endig zu ein Loch und noch vier dergleichen in der
undung; den übriggebliebenen Teig drücke mit den
änden wieder zusammen, rolle ihn lang mit den
änden und dann mit dem Rollholze, schneide da-
n lange Streifen, kneife ihn in Ermangelung ei-
r Kneife mit einem Messerrücken, bestreiche den
and der Pastete oben mit Ei, und setze eine Gal-
ie von dem Teige darauf. Von dem andern Teige
in man Blumen, Blätter, Sterne, oder Guirlanden
neiden und rund um die Pastete anbringen; sie
uß aber vorher mit Ei bestrichen sein. Eben so
uß der Deckel ausgeputzt werden. Wenn die Pa-

stete so garnirt ist, muß sie ganz und allenthalben mit Ei bestrichen werden, so daß kein Fleckchen unbestrichen bleibt; dann schicke sie zu dem Bäcker. Man kann das Backen auch selbst verrichten, wenn man einen Backofen besitzt. Die Pastete backt manchmal in Zeit von 2½ Stunde, zuweilen auch wohl erst in 3 Stunden, nachdem der Ofen heiß ist.

Zur braunen Jus nehme man 4 Pfund schieres Rindfleisch aus der Keule, 1 Pfund Kalbfleisch aus der Keule und ½ Pfund guten geräucherten Schinken; schneide das Fleisch und den Schinken in Scheiben, streiche eine verzinnte Kasserolle mit Butter gut aus, lege den Schinken hinein und dann das Fleisch, etliche Zwiebeln, auch oben darauf einige zerschnittene Wurzeln, wie man sie zur Bouillon gebraucht; gieße einen Tassenkopf voll kalten Wassers darauf, decke es zu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer, laß es ziehen, und wenn die Jus beinahe übersteht, dann mache mehr Feuer darunter und laß es kochen. Wenn es wieder eingekocht ist, dann laß es mit der Jus auf gelindem Kohlenfeuer nur langsam schmooren; und wenn es anfängt ein wenig laut zu werden, dann gieße etwas kaltes Wasser hinzu, (das Feuer muß aber gar nicht flammen) und laß es wieder schmooren. So verfahre man 3 bis 4 mal; und wenn es braun genug ist, dann gieße die Bouillon von den Sehnen und überhaupt den Abgang von der Farce, welches vorher abgekocht sein muß, darauf, (bis dahin muß es umgerührt werden) und laß es kochen, bis alles eingekocht ist. Dann gieße es durch ein Sieb, spühle das Fleisch, damit keine Kraft darin bleibe, mit etwas kochendem Wasser ab, und thue dies zu der braunen Jus. Ist es zu viel Sauce, so laß es noch einkochen.

Mache Mehl in Butter braun und wenn es braun genug ist, so nimm es vom Feuer, thue etwas fein gehackte Schalotten dazu, rühre es gut, da-

nit die Schalotten nicht verbrennen, thue so viel on dem Mehl zu der Jus, wie nöthig ist daß die Sauce nicht zu dick werde, und nimm alsdann gute eine Kapern, abgeschälte Oliven, an deren Steinen ein Fleisch bleiben muß, ein wenig fein gehackte Sardellen, auch fein gehackte Mousserons, Citronenscheiben, auch die Jus von den Rebhühnern dazu.

Wenn die Pastete angerichtet werden soll, dann chneide das Papier, was am Boden sitzt, mit einem Messer ab; löse behutsam den Deckel davon, nimm en Speck, der oben liegt, herab; lege den Deckel ieder auf, schneide Streifen von feinem Papier so us, wie man sie gewöhnlich als Manschetten um ichte nimmt, wickle es um die Hälse der abgeschnitenen Rebhühnerköpfe, stecke diese in den Deckel von er Pastete, so daß die Köpfe heraussehen; dann imm eine passende Schüssel, lege eine zierlich gerochene Serviette darauf, setze die Pastete behutsam uf und schicke dieselbe, die Sauce aber für sich allein, u Tische.

Man kann auch Grammetsvögel, oder Schnepfen ehmen und in derselben Art und Form bereiten.

Die Rebhühner-Pastete kann auch kalt gegessen nd die Jus, welche man von dem Fleische bekommt, alt dazu gegeben werden. Letztere, wenn sie erkalt, ist dann Gallerte. Trocken, ohne Sauce, schmeckt ie Pastete nicht gut.

88. Schüssel-Pastete von Hasen.

Von 2 Hasen, nachdem sie abgezogen sind, schneide ie Vorderblätter und die Brust mit den Rippen ab, acke hinten das Schloß auf, nimm die Eingeweide eraus und wasche das Blut aus. Die Hasen müssen ber nicht gewässert werden, frisch sein und nicht lt riechen, wenn die Pastete gut schmecken soll. Sodann ziehe die Häute ab, hacke den Hals ab und

schneide aus dem Rücken, den Keulen und den Vorderblättern Stücke, wie 2 Finger breit. Schneide Speck, so wie er zum Hasenspicken sein muß, bestreue ihn mit gestoßenem, Englischen Gewürz, Pfeffer und Salz, menge es zusammen, damit aller Speck etwas davon bekomme; dann spicke das Fleisch damit und lege es in einen Schmoortopf, thue etwas viele Zwiebeln, auch Gewürznelken, die ein wenig im Mörser gequetscht sind, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, ein wenig gedrückte Wachholderbeeren, auch Salz dazu und gieße Franzwein und etwas guten Weinessig, aber nicht zu viel, damit es nicht zu sauer wird und etwas Wasser darauf, doch so, daß es ein wenig überstehe. Wenn es 24 Stunden damit stehen kann, dann ist es gut, es kann besser durchziehen und wird auch mürber; wenn dies aber nicht sein kann, sofern nämlich die Zeit zu kurz ist, in welcher die Pastete fertig sein muß, alsdann kann man es auch gleich auf gelindes Feuer stellen, zudecken und langsam kochen lassen. Wenn es weich ist, so laß es noch ein wenig darin liegen, daß es abrauche, dann nimm es heraus und gieße die Brühe durch.

Mache nun einen Blätter-Teig von einem Pfund Butter und einem Pfund feinen Weizenmehls und verfahre damit, wie bei den kleinen Pasteten in der zweiten Abtheilung Nr. 38 gesagt ist. Rolle es dünn wie ein Messerrücken stark aus, nimm eine Schüssel, die zu dem Fleische passend ist, lege den Teig auf dieselbe und schneide diesen rund herum ab, doch so, daß noch ein wenig vorstehe. Lege einen Bogen Papier auf ein Backblech, den Teig-Boden darauf, schneide demnächst einen Rand, wie gute 3 Finger breit, bestreiche den Boden mit Gelbem und Weißem vom Ei, lege den Rand darauf, bestreiche diesen ebenfalls mit Ei, putze ihn ein wenig von dem übrigen Teige aus, schicke das Ganze zu dem Bäcker und laß es backen.

Nimm 3 Pfund Rindfleisch aus der Keule, 8 Loth ungeräucherten Schweinespeck, schabe das Rindfleisch von den Sehnen und Häuten, schneide und hacke den Speck ganz fein, thue ihn zu dem Rindfleisch, und hacke es zusammen, daß alles recht fein werde. Dazu thue feingehackte Schalotten, feingehackte Citronenschaalen, Salz und ein wenig Pfeffer, etwas geschmolzene Butter, ein ganzes Ei, von 3 Eiern das Gelbe und ein wenig alte, in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel; rühre alles recht gut zusammen, mache längliche Klöße daraus und drücke sie mit der Hand etwas breit auf einem Brette. Dann lege Butter in einen breiten Tiegel, laß sie etwas gelbbraun werden und brate die Klöße darin gahr. Nimm ferner etwas in Butter braun gemachtes Mehl, gieße kräftige Rindfleisch-Bouillon, auch von der Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, darauf und thue gute feine Kapern, etwas feingehackte Sardellen, abgeschälte Oliven (es muß aber kein Fleisch am Steine sitzen bleiben), Mousserons, die vorher gewaschen und gehackt sind, Citronenscheiben und ist es zu sauer, auch Zucker nach Belieben dazu; laß es einmal aufkochen, alsdann lege das Fleisch und die Farce-Klöße hinein, laß es aber nicht lange mehr kochen und richte es dann auf der Schüssel an. Schneide nun den Teig-Boden inwendig nahe bei dem Rande weg, lege den Rand um die Schüssel herum und den ausgeschnittenen Boden als Deckel oben auf die Pastete. Man muß aber den Rand kalt herum legen, sonst zerbricht er. Die Schüssel worauf angerichtet wird, muß gut gewärmt sein. Der Rand wird von dem Fleische warm genug.

So wie die Hasen zu dieser Pastete zubereitet sind, kann man sie auch in die hohe aufgesetzte Pastete legen und dieselbe Farce und Jus dazu nehmen, die zu der hohen Pastete gehört.

89. Schinken-Pastete.

Nimm einen gut geräucherten Schinken, der aber nicht zu salzig und nicht zu stark geräuchert sein muß, laß ihn 24 Stunden in kaltem Wasser weichen, stelle ihn auf das Feuer und laß ihn langsam kochen, auch mitunter einmal nicht kochen, sondern weichen. Wenn er weich ist, so nimm ihn heraus und wenn er kalt ist, schneide die Schwarte ab und nimm alles Schwarze sammt den Knochen heraus.

Dann nimm zur Farce 5 Pfund Rindfleisch aus der Keule, 2 Pfd. mehr fettes als mageres Schweinfleisch, wie man es zur Wurst gebraucht, schabe das Rindfleisch und das Schweinfleisch schneide aus den Sehnen, hacke dieses recht fein, thue es zu dem Rindfleische und hacke beides zusammen recht fein. Alsdann nimm feingehackte Schalotten, Citronenschaalen, etwas Pfeffer und Salz, 3 ganze Eier und von 4 Eiern das Gelbe, nimm ferner alte Semmel, schneide die Rinde davon ab, nimm 8 Loth davon, weiche sie in kaltes Wasser ein, drücke sie mit den Händen aus, daß kein Wasser darin bleibe und rühre sie mit dem Fleische gut durcheinander, damit sich alles vermische. Dann setze eine Pastete auf, wie sie bei der Rebhühner-Pastete beschrieben ist, lege auf den Boden von der obigen Farce, dann den Schinken darauf und die andere Farce oben darüber. Ueber die Farce lege Scheiben Speck, füge einen Deckel darauf, putze die Pastete aus, bestreiche sie, und laß sie beim Bäcker backen.

Nimm 4 Pfund Rindfleisch aus der Keule und 6 Kälberfüße, setze das Rindfleisch ans Feuer, thue Salz und ein paar Zwiebeln daran und laß es kochen. Die Füße hacke vorher ein paarmal durch und koche sie für sich allein. Wenn das Fleisch und die Kälberfüße weich sind, klare die Brühe von beiden ab,

und gieße sie zusammen. (Das Rindfleisch muß nicht zu wenig Bouillon behalten, damit die Kraft nicht in dem Fleische bleibe). Stelle nun von der zusammengegossenen Brühe etwas in einem Tassenkopfe an einen kühlen Ort und sieh nach einer halben Stunde zu, ob es steif ist, wo nicht, so laß es noch einkochen; dann gieße guten Weinessig nach Belieben dazu, wirf 8 Gewürznäglein, etwas Englisch Gewürz und Zimmet hinein und gieße das ein wenig gequirlte Weiße von 6 Eiern dazu; es muß aber nicht heiß hinein kommen, sonst käset es und die Gelée wird nicht klar. Dann binde eine grobe, starke Serviette, die vorher eine halbe Stunde in kochendem Wasser gelegen hat, mit den 4 Enden an die 4 Füße eines umgekehrten Scheimels ohne Lehne mit Bindfaden recht fest, setze die Gelée auf das Feuer, laß sie unter beständigem Rühren einmal aufkochen und so gieße sie in die Serviette. Das Wenige, was zuerst in das unterzusetzende Gefäß durchläuft, ist nicht klar; dies gieße wieder in die Serviette hinein, bis es ganz klar durchläuft. Die Gelée stelle an einen warmen Ort, decke aber etwas darüber. Sollte die Gelée aber trübe und noch viel in der Serviette sein, dann muß es noch einmal aufgekocht werden; und wenn demnächst alles durch die Serviette filtrirt ist, dann nimm die Hälfte und gieße etwas eingekochten Kirschsaft dazu, so daß die Gelée eine schöne rothe Farbe bekomme. Zu der andern Hälfte der Gelée nimm ½ Pfund süße Mandeln, die vorher in einem Mörser mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen sind und streiche die Mandeln mit der Gelée durch ein gutes, reines Haarsieb, so daß dieselbe ganz weiß davon wird. Dann nimm eine Fayance-Schüssel, gieße erst von der rothen Gelée so viel wie ein Finger hoch in die Schüssel, stelle es an einen kühlen Ort und wenn es steif ist, dann gieße von der weißen Gelée darauf und so fahre wechselsweise fort, bis nichts mehr vorhanden ist. Die Masse, welche man auf-

gießen will, muß übrigens zwar kalt aber nicht steif sein. Wenn die Pastete angerichtet werden soll (welches kalt geschehen muß), dann nimm den Deckel und den Speck, der oben liegt, ab; stich die Gelée mit einem Löffel aus, und lege davon so viel, wie man will, über die Pastete und den Rest auf eine Assiette; brich eine Serviette, lege sie auf die Schüssel, die Pastete darauf und schicke sie so zur Tafel.

90. Schüssel-Pastete von Hühnern.

Verfertige einen Teig-Boden und Rand in der Art, wie es bei der Schüssel-Pastete von Hasen gesagt ist; dann nimm junge Hühner, so groß oder klein wie man sie haben will, reinige und koche sie, wie bei der Grisette-Pastete von Hühnern gesagt ist; dann nimm 3 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, schneide es aus den Sehnen und Häuten, hacke es ganz fein, thue es in eine Schüssel, vermenge damit ein ganzes Ei und das Gelbe von 3 Eiern, auch etwas geriebene Semmel, geschmolzene Butter, feingehackte Schalotten, Citronenschaalen, Muskatenblüthe und Salz und verfertige auf einem Brette Klöße daraus von beliebiger Größe.

Nimm ferner 1 Pfund Kälbermilch, wässere sie gut aus, stelle sie ans Feuer und laß sie ein wenig kochen. Sobald sie steif ist, gieße das kochende Wasser ab und kaltes Wasser darauf, putze Häute und Sehnen von der Milch ab und zerschneide sie ein wenig.

Stelle gute Bouillon auf das Feuer; lege, wenn sie kocht, die Klöße hinein und wenn sie gahr sind, nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus.

Bereite endlich eine Sauce in folgender Art: mache geschwitztes Mehl in Butter ein wenig gelblich, aber nicht braun, nimm es vom Feuer, thue etwas fein gehackte Schalotten dazu, dann gieße die Bouillon, in welcher die Klöße abgekocht sind, durch

ein Suppensieb dazu und auch die Bouillon von den Hühnern, füge Citronenscheiben, etwas fein gehackte Sardellen, Muskatenblüthe und Butter hinzu, stelle es auf das Feuer und wenn es kocht, schütte die Kälbermilch und auch die Farce-Klöße, so wie Champignons hinzu. Nimm das Gelbe von 6 Eiern, gieße ein wenig kaltes Wasser dazu, quirle es gut und wenn angerichtet werden soll, dann ziehe die Sauce damit ab; lege das Fleisch von den Hühnern auf eine Schüssel, richte die Sauce mit den Klößen und der Kälbermilch darüber an, schneide den Pasteten-Teig-Boden inwendig nahe bei dem Rande weg, lege den Rand um die Schüssel und das Ausgeschnittene als Deckel oben darauf. Die Schüssel muß übrigens gut gewärmt werden, aber nicht der Rand, sonst geht der Rand von der Pastete entzwei. Der Rand wird warm genug von der Schüssel und von der warmen Speise.

91. Stockfisch-Pastete.

Lege guten gewässerten Stockfisch in einen großen Schmoortopf, oder in eine verzinnte Kasserolle, gieße Flußwasser darauf, stelle ihn auf gelindes Feuer und laß ihn ganz langsam eine Stunde lang sieden, aber nicht kochen. Wenn er einen weißen Schaum setzt, dann ist er gut; nimm ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus, lege ihn in eine vorher recht gut ausgebrühete Serviette, binde diese zusammen, hänge sie an einen Nagel und wenn der Stockfisch recht gut ausgeleckt ist, dann suche alle Gräten heraus und lege die kleinen abgebröckelten und die andern großen Stücke des Stockfisches besonders. Sodann nimm eine zinnerne Schüssel, bestreiche den Boden dick mit Butter, lege die größern Stücken Fisch darauf und noch gut Butter dazwischen; dann hacke die kleinen Stücken auf einem reinen Brette mit einem Wiegemesser ganz fein; hierauf nimm etwas viel Zwiebeln,

schneide und hacke sie auch, lege in eine verzinnte Kasserolle ein gutes Theil Butter und wenn sie geschmolzen ist, so thue die Zwiebeln dazu und laß sie darin weich, aber nicht braun kochen; nimm sie vom Feuer, thue dazu geriebene Semmel, den feingewiegten Stockfisch und ganze Eier, die vorher gequirlet worden; setze es wieder aufs Feuer und rühre es dort gut zusammen, so daß der Stockfisch heiß und die Eier gahr werden; dann thue es in eine tiefe Schüssel und wenn es kalt ist, so nimm ganze Eier, quirle sie und gieße sie dazu; rühre Pfeffer, Muskatenblüthe, auch Salz und etwas geriebene Semmel, so viel davon nöthig ist, gut durcheinander, lege es über den Stockfisch und bestreiche es mit warmer Butter. Um den Rand der Schüssel lege Blätter-Teig, der in der Art verfertigt sein muß, wie bei den kleinen Pasteten unter Nr. 38 angegeben worden. (Zu dieser Pastete ist aber nur die Hälfte erforderlich.) Bestreiche den Rand der Schüssel und des Blätterteiges mit Ei und von dem übrigen Teige schneide zierliche Schnittchen von beliebiger Gestalt und Größe, lege diese auf ein Backblech und so schicke sie zugleich mit der Pastete in der zinnernen Schüssel zu einem Bäcker; man kann die Pastete aber auch selbst in einer Tortenpfanne backen.

Wenn die Pastete zu Tische gebracht werden soll, dann setze die zinnerne Schüssel auf eine von Fayance und lege die Schnitte ordnungsmäßig über die Pastete.

Zur Sauce nimm etwas viel Zwiebeln, schneide sie fein würflich, alsdann setze Butter in einem Tiegel auf, laß sie zergehen, thue die geschnittenen Zwiebeln dazu und laß sie kochen bis sie weich sind (sie müssen aber nicht braun werden) und wenn sie weich sind, so thue so viel feines Weizenmehl dazu, wie zur Sauce nöthig ist. Gieße alsdann heißes Wasser und thue auch etwas gestoßenen Pfeffer, fein-

gehackte Petersilie und Salz hinzu und laß dies alles ein wenig kochen, dann ist die Sauce fertig. Die Sauce muß aber etwas viel Butter haben, wenn sie gut schmecken soll.

92. Grisette-Pastete von Aal.

Nimm 3 Aale, so groß und stark sie zu haben sind, ziehe ihnen die Haut ab, schneide im Bauch ein nicht zu großes Loch und bei dem Nabel quer über ein, nimm das Eingeweide heraus und schneide den Aal in runde Stücken. Dann koche ihn scharf in Salz und Wasser, nachdem er vorher gut ausgewässert ist. Wenn er dann eine Weile, jedoch so gekocht hat, daß er nicht zu weich ist, so gieße guten Weineßig dazu. Hierauf nimm einen etwas großen, sogenannten Mittelhecht, schuppe und reiße ihn, schneide die eine Hälfte in Stücke und koche sie mit Zwiebeln in Salz und Wasser; die andere Hälfte schneide aus der Haut und schneide und schabe sie aus den Gräten. Aus dem gekochten Hecht suche auch alle Gräten heraus, hacke nun beides zusammen ganz fein und thue es in eine tiefe Schüssel. Ferner schneide von alter Semmel die Rinde ab, nimm 10 Loth davon, laß sie in kaltem Wasser weichen, drücke sie gut aus; thue ein gutes Stück Butter in eine verzinnte Kasserolle und laß sie auf dem Feuer zergehen, lege dann die Semmel dazu und 3 ganze Eier, die vorher gut gequirlt sein müssen, dann stelle es auf das Feuer und rühre es so lange, bis es sich von der Kasserolle löset. Laß es nun abkühlen, schmelze zu dem gehackten Fische noch ein gutes Stück Butter, nimm auch hierzu 3 ganze Eier und von 3 Eiern das Gelbe, ferner feingehackte Schalotten, Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz und rühre dies alles mit der Semmel gut durcheinander.

Dann nimm 1 Pfund Butter und 1 Pfund feines Weizenmehl, mache Blätterteig davon, und ver-

fahre damit, wie bei den kleinen Pasteten in der zweiten Abtheilung, unter Nr. 38, angeführt ist. Hierauf nimm eine kupferne Form, nemlich eine sogenannte Muschel, streiche sie mit Butter aus, streue Zwirn-Nudeln hinein, dann rolle den Blätterteig dünn aus, lege ihn in die Form, drücke ihn behutsam in die Fugen hinein, lege die Farce über den Teig, hierauf den Aal und dann die übrige Farce. Lege nun einen Deckel von Blätterteig auf die Pastete, drücke ihn etwas an den Rand, schneide das, was über die Form wegsteht, ab, stich in den Deckel mit einem Messer Löcher, daß der Wrasen herausgehen kann, bestreiche ihn mit Ei und so laß die Pastete beim Bäcker backen.

Zur Sauce nimm geschwitztes Mehl mit feingehackten Schalotten, Franzwein, guten Weineßig, auch von der Aalbrühe, Citronenscheiben und feingehackte Peterßilie, und wenn angerichtet werden soll, dann ziehe sie mit Gelbem von Eiern ab, das vorher gut gequirlet worden ist.

Auf die Pastetenform lege nun die Schüssel, in welcher die Pastete zu Tische kommen soll; kehre die Pastete, damit sie auf die Schüssel kommt, um, schneide oben ein Loch, gieße ein wenig Sauce hinein, und thue die andere in eine Saucière.

Man kann die Pastete auch kalt zu Tische geben. Zur kalten Sauce nimmt man von hartgekochten Eiern das Gelbe, gießt gutes Provencer-Oehl darauf, zerdrückt das Eigelbe mit der Kelle gut und rührt es zusammen. Dann gießt man guten Weineßig, auch etwas von der Aalbrühe dazu, gießt es durch einen feinen Durchschlag, daß keine Stücken darin bleiben und thut dann feingehackte Peterßilie dazu.

93. Ragout von Grammetsvögeln.

Reinige Grammetsvögel gut von den Federn, ziehe auch von den Köpfen die Haut und Federn ab, dann senge sie ein wenig, waſche sie in lauwarmem Waſſer (wäſſere sie aber nicht); dann ſchneide ihnen die Füße unter der Biegung ab, lege die eine Keule über den Bauch, biege den Kopf bis zu der andern Keule hin, ſtecke das Ende was noch an der Keule ſitzt, durch die Löcher da, wo die Augen geſeſſen haben und ſo iſt der Vogel ſchön. Dann thue Butter in eine verzinnte Kaſſerolle, ſtelle ſie auf Kohlenfeuer und wenn ſie gelbbraun iſt, ſo lege die Vögel hinein, decke die Kaſſerolle zu und laß die Vögel ſchmooren. Man muß aber oft darnach ſehen und ſie umwenden, damit ſie gleichfarbig werden und wenn ſie anfangen zu braten, dann muß man ein wenig kaltes Waſſer dazu gießen und dieſes oftmals wiederholen, weil ſie entgegengeſetzten Falls zuletzt in lauter Butter braten und hart, ſtatt weich werden würden. Man muß dafür ſorgen, daß ſie zugleich gahr und weich ſind und ſofern ſie von der Butter nicht Salz genug bekommen ſollten, dann muß man ihnen auch noch Salz geben.

Hierauf verfertige die Farce-Klöße in derſelben Art, wie bei der Schüſſel-Paſtete von Haſen geſagt iſt, aber verhältnißmäßig zu den Vögeln, nachdem man viel oder wenig hat.

Mache die Sauce ebenfalls verhältnißmäßig in der Art, wie bei der aufgeſetzten Rebhühner-Paſtete geſagt iſt, lege die Vögel und auch die Farce-Klöße hinein, laß ſie ein wenig kochen, richte ſie an und gieb ſie zu Tiſche. Man kann das Ragout auch mit Schnitten von Blätterteig belegen.

An die Stelle der Vögel können auch Rebhühner, oder Waldſchnepfen genommen werden; wenn ſie ge-

braten sind, müssen sie aber in vier Theile zerschnitten und die Rebhühner müssen zuvor ausgenommen und auch gespickt werden. Pfuhlschnepfen bleiben aber ganz. — Die Sauce und Klöße werden in der nemlichen Art verfertigt, wie bei den Grammetsvögeln gelehrt ist.

94. Puten mit Austern-Sauce.

Wenn die Pute von Federn gut gereinigt, ausgenommen und gewässert ist, lege ein Handtuch doppelt auf einen Küchenschemel und die Pute mit der Brust darauf; nimm sodann ein kleines Hackmesser, stecke es in die Pute und setze die Schneide in die Mitte des Brustknochens, ganz oben wo er breit ist, fasse das Hackmesser mit der rechten und mit der linken Hand die Pute im Rücken, dann hebe die Pute in die Höhe und so spalte mit dem Hackmesser den Brustknochen in der Mitte durch, doch so, daß kein Fleisch beschädigt werde; schiebe die Keulen in die Höhe, stecke ein Spließ durch und binde die Keulen mit dem Rücken mit feinem Bindfaden zusammen; alsdann lege die Pute in eine verzinnte Kasserolle oder in einen Schmoortopf, gieße Wasser darauf, stelle sie auf das Feuer, schäume sie gut und wenn sie ein wenig gekocht hat, dann nimm sie heraus. Die Brühe gieße durch ein Sieb und stelle sie an einen warmen Ort, wo sie heiß bleiben kann; auf die Pute aber gieße kaltes Wasser, streiche sie mit einem Messer ab, nimm die Spulen, die beim Kochen hervorgekommen sind, heraus; dann lege ein gutes Stück Butter in das Geschirr, in welchem die Pute gewesen ist, auch ein paar Zwiebeln und dann die Pute, thue ein wenig von der abgegossenen Brühe dazu, decke sie zu, stelle sie auf gelindes Kohlenfeuer, und laß sie durchziehen und schwitzen; so wird sie schön weiß. Dann gieße die andere Bouillon dazu, auch Salz und laß sie kochen.

Zur Sauce mache geschwitztes Mehl in Butter ein wenig gelblich, aber nicht braun, nimm es vom Feuer, thue etwas feingehackte Schalotten dazu und wenn die Pute weich ist, dann gieße die Bouillon durch ein Sieb ab. Ist die Pute fett, dann nimm das Fett von der Bouillon ab, gieße letztere zu dem geschwitzten Mehl und thue Butter, Citronensäure, Citronenscheiben, Muskatenblüthe und zuletzt die Austern, wovon zuvor die Bärte abgenommen worden, dazu. (Man kann auch Kälbermilch darunter nehmen, wenn man will.) — Die Austern müssen nur einmal aufkochen und beim Anrichten muß man die Sauce mit Gelbem von Eiern abziehen, welches vorher recht gut mit ein wenig kaltem Wasser gequirlet ist. Gieße hierauf die Sauce wieder in einen Tiegel, daß die Eier gahr werden, setze sie aber nicht wieder auf das Feuer; dann richte die Pute an, gieße ein wenig Sauce darüber und die andere in Saucieren und so gieb es zur Tafel.

Man kann und muß es aber so einrichten, daß es nicht mehr Bouillon werde, als zu der Sauce erforderlich ist; damit diese die nöthige Kraft erhalte, sonst schmeckt sie schlecht.

Wenn man keine Austern hat, dann nehme man eine Sardellen-Sauce. Man lege nemlich Butter in eine verzinnte Kasserolle, thue dazu das Gelbe von 6 Eiern, einen Löffel voll feinen Weizenmehls, 6 Sardellen, die vorher gut gereinigt und gehackt worden, auch ein wenig fein gehackte Schalotten und Muskatenblüthe. Dieses alles wird recht gut zusammengerührt, dann gieße man die Bouillon von der Pute dazu, sie muß aber nicht zu heiß sein, damit die Eier nicht käsen, füge alsdann Citronenscheiben, auch etwas Citronensaft nach Geschmack, hinzu, stelle es auf gelindes Feuer und lasse es unter beständigem Rühren noch einmal aufkochen. Man kann auch Champignons dazu nehmen, aber nur erst dann, wenn die Sauce vom Feuer genommen ist. — Diese Sauce

ist nur zu einer Pute berechnet; hat man mehrere, dann muß man alles verdoppeln.

Mit Kapphähnen (Kapaunen) und Hühnern verfährt man in der nemlichen Art von Anfang bis zu Ende, nur muß man beiden mit einem Küchenmesser die Brüste spalten, weil ein Hackmesser nicht hinein geht. — Auch dieselbe Sauce kann man zu Hühnern und Kapphähnen nehmen.

95. Braun geschmoorte Enten mit einer Kastanien-Sauce.

Wenn die Enten gut gereinigt sind, dann lege Butter in eine verzinnte Kasserolle, stelle sie aufs Feuer, laß sie etwas gelbbraun werden, lege etwas guten, geräucherten Schinken, in dünne Scheiben geschnitten, in die gelbbraune Butter und dann die Enten darauf; decke sie zu, laß sie auf gelindem Kohlenfeuer ziehen und schmooren und kehre sie öfter um, damit sie gleich braun werden. Wenn sie anfangen etwas stark zu schmooren, dann gieße immer ein wenig kaltes Wasser dazu, denn die Jus muß sie braun machen und es muß auch noch etwas Jus darunter sein, wenn sie weich sind. — Ist es nöthig so thue auch Salz daran.

Zur Sauce mache braunes Mehl und wenn es gut ist, nimm es vom Feuer, thue etwas fein gehackte Schalotten und gute Rindfleisch-Bouillon, alsdann auch Citronenscheiben, gute feine Kapern und Kastanien, welche letztere vorher gekocht und abgeschält worden, dazu. Dann richte die Enten an, nimm aber das Fett davon ab und gieße die Jus zu der Sauce, richte ein wenig derselben über die Enten an und gieb die andere in Saucièren zu Tische. Man kann auch zu allen braunen Saucen, wenn man will getrocknete und geweichte Trüffeln nehmen, (frisch kann man nicht haben) jedoch muß man sie ein

lacht in Wasser einweichen, dann die schwarze inde abschneiden und sie so gereinigt zu der Sauce hun.

96. Enten mit Champignons-Sauce.

Wenn die Enten gut gereinigt und gewässert sind, o lege sie in einen Schmoortopf, oder in eine ver-innte Kasserolle, gieße Wasser darauf und stelle sie ufs Feuer, schäume sie gut und wenn sie ein wenig ekocht sind, so nimm sie heraus, gieße kaltes Wasser arauf, nimm die Spulen heraus, welche beim Ko-en hervorgekommen sind; lege die Enten wieder n das Gefäß, worin sie gekocht worden, lege etwas Butter und Zwiebeln dabei, gieße etwas von der Brühe darauf, aber das Schmalz und den sich etwa och gesetzten Schaum nimm vorher ab. Stelle nun ie Enten auf gelindes Kohlenfeuer, decke sie zu und aß sie schwitzen. Dann gieße die andere Brühe heiß zu, salze sie und laß sie kochen.

Zur Sauce mache geschwitztes Mehl ein wenig elblich, aber nicht braun, nimm es vom Feuer, thue was fein gehackte Schalotten dazu und wenn die nten weich sind, so gieße die Bouillon ab, nimm as Fett davon ab, gieße erstere zu dem geschwitzten Mehl und thue etwas fein gehackte Sardellen, Citro-enscheiben, Muskatenblüthe, Butter, auch Cham-ignons, aber keinen Essig daran. Beim Anrichten ehe die Sauce mit Gelbem von Eiern ab, welches orher mit ein wenig kaltem Wasser gut gequirlet orden; gieße sie wieder in das Geschirr, in wel-em sie gewesen ist, damit die Eier gahr werden, tze sie aber nicht wieder aufs Feuer; dann richte e Enten an, thue etwas Sauce darüber und die ndere in Saucièren.

Man kann auch Kälbermilch zu der Sauce ehmen.

97. Gebratene junge Hühner mit Stachelbeer-Sauce.

Wenn die Hühner gut gereinigt und gewässert sind, so drücke ihnen den Brustknochen mit einem Messer ein, speile sie auf, binde die Keulen am Rücken fest und brate sie am Spieß schön gelbbraun und saftig.

Zur Sauce nimm Stachelbeeren, so klein sie zu haben sind, setze Wasser in einer Kasserolle auf Feuer, und wenn es kocht, so schütte die Stachelbeeren, von denen vorher die Blumen und Stengel abgeputzt worden, hinein; laß sie einigemal aufkochen dann gieße sie in einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Dann gieße etwas Franzwein in eine verzinnte Kasserolle, thue ein gutes Stück gestoßenen Zucker und dann die Stachelbeeren dazu; decke es zu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und laß es ein wenig schmooren. Man muß die Stachelbeeren aber nicht rühren, damit sie nicht zergehen. Dann nimm das Gelbe von 12 Eiern und einen halben Löffel von Kraftmehl und quirle es gut zusammen. Nun nimm ½ Quart Franzwein und ¼ Quart Wasser, ein gutes Stück Zucker, auf welchem vorher eine Citrone abgerieben ist; auch von der Citrone den Saft und etwas feinen guten Zimmet, gieße es in eine verzinnte Kasserolle, stelle es auf gelindes Feuer und rühre es so lange, bis es dick und eben ist. Hierauf nimm es vom Feuer, schütte die Stachelbeeren dazu und rühre es behutsam zusammen, dann schütte etwas von den Stachelbeeren auf die Schüssel, lege die gebratenen Hühner darauf, thue die andern Stachelbeeren in eine Assiette und gieb es so zu Tische.

98. Hühner-Fricassée mit Krebsen.

Nimm junge Hühner, reinige sie gut und wenn sie ausgenommen sind, dann schneide und hacke sie

Stücke wie zum Fricassée gebräuchlich; wässere das Fleisch gut aus, lege es in einen Schmoortopf, gieße Wasser darauf und stelle es aufs Feuer, schäume es gut und wenn es ein wenig gekocht hat, so gieße die Brühe ab und auf das Fleisch wieder kaltes Wasser. Nimm dann die Spulen heraus, die beim Kochen noch hervorgekommen sind, dann lege das Fleisch wieder in den Schmoortopf, thue ein Stück Butter, ein paar Zwiebeln und ein wenig von der Brühe dazu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und laß es schwitzen, so daß sich das Fleisch wieder durchwärmt. Dann gieße die andere heiße Brühe nebst Salz hinzu und so laß es kochen.

Zur Sauce nimm Krebsbutter, geschwitztes Mehl mit etwas Schalotten und Muskaten-Nuß oder Blumen, rühre alles gut durcheinander und wenn die Hühner weich sind, dann gieße die Bouillon von denselben zu der Sauce, stelle es aufs Feuer und wenn es kocht, dann thue Krebsschwänze dazu, welche vorher zubereitet sein müssen, auch gute gereinigte Morcheln; es muß aber dann nicht lange mehr kochen. Beim Anrichten ziehe die Sauce mit Gelbem von Eiern ab, richte die Hühner in einer Schüssel an, und die Sauce darüber.

Man kann auch einen Krebsrand um das Fricassée legen und die Masse von dem Krebs-Pudding dazunehmen, deren Anfertigung im Nachtrage Nr. 280 beschrieben ist.

Wie man die Krebsbutter machen muß, ist in der zweiten Abtheilung unter Nr. 58 angegeben.

99. Puten in Gelée.

Man nehme eine junge, ausgewachsene Pute, reinige sie von Federn und Spulen gut, senge ein wenig die Haare ab, doch muß dies auf Papier geschehen, damit die Pute nicht schwarz wird; alsdann waasche man sie mit warmem Wasser, aber ja nicht

mit heißem Wasser, sonst fährt sie zusammen und man zerreißt sie, wenn man die Knochen herausnehmen will; dann schneide man die Füße ab und den Rücken auf, nehme behutsam alle Knochen und auch das Eingeweide, aber nicht die Knochen aus der Keulen, heraus; hacke auch die Flügel ab und lege die so zubereitete Pute ein wenig, ab nicht lange, in Wasser.

Zur Farce nehme man eine gute Kälberkeule von 6 Pfund, schneide das Fleisch von den Knochen und dann aus der Haut und den Sehnen, nehme 8 Loth frischen ungeräucherten Speck und hacke es mit dem Kalbfleische ganz fein. Dann schneide man von alter Semmel die Rinde ab, nehme 6 Loth von der Ersteren, lasse sie in kaltem Wasser weichen und drücke sie mit der Hand gut aus. Dann nehme man ein Stück Butter, lege es in einen Tiegel, thue die Semmel und 3 ganze Eier, die vorher gut gequirlt sind dazu, setze es sodann auf gelindes Kohlenfeuer, und rühre es so lange bis es sich vom Tiegel löset, lasse es nun ein wenig abkühlen, thue es mit etwas gehackten Schalotten, Citronenschaalen, Muskaten-Nuß oder Blüthe, 2 ganzen Eiern und dem Gelben von Eiern und Salz zu dem gehackten Fleische, und rühre alles recht gut durcheinander. Dann lege etwas Farce in die Pute und 3 hartgekochte Eier, ein jedes in vier Theile geschnitten, auf, und die andere Farce über die Eier, nähe den Rücken der Pute mit Zwirn zu und stecke einen Speil durch die Keulen.

Man nehme hierauf die von dem Abgang und den Knochen vorher abgekochte Bouillon, gieße sie in eine verzinnte Kasserolle, und wenn es nicht zu der Pute hinreichend sein sollte, so viel Wasser dazu, wie nöthig ist; stelle es aufs Feuer und wenn es kocht, so lege die Pute und auch die Flügel und die Knochen, die vorher gut gewässert worden, hinein, salze es, schäume es gut und laß es kochen. Wenn das

Pute weich ist, so nehme man sie heraus, gieße die Bouillon durch, nehme alles Fett ab, gieße den Stand von 10 Kälberfüßen, die vorher gekocht sind, dazu, kläre es in eine verzinnte Kasserolle gut ab, damit der Satz zurückbleibe; gieße dann guten Weinessig nach Geschmack zu und lege einige Gewürznägelein und Zimmet hinein. Hierauf binde man eine Serviette, die vorher ½ Stunde in kochendem Wasser gelegen hat, an die Füße eines umgekehrten Küchenschemels mit Bindfaden fest, nehme von 8 Eiern das Weiße, schlage es ein wenig mit der Kelle, gieße es zu der in der Kasserolle befindlichen, vorher abgekühlten Masse; dann stelle man die Kasserolle wieder auf das Feuer und rühre es mit einer Kelle beständig, damit das Eiweiß nicht gerinne, sonst wird die Gelée nicht klar. Wenn es in die Höhe kocht, dann ist es gut (es muß aber nur einmal aufkochen), sodann gieße es in die Serviette, lasse ein wenig durchlaufen, gieße dies wieder zur Masse in die Serviette, lasse abermals ein wenig durchlaufen und wiederhole dieses so lange, bis die Gelée klar durchläuft. Die Gelée muß aber, wenn sie kalt ist, an einen warmen Ofen gestellt werden. Dann fülle man etwas davon in die oben mehrmals erwähnte gut verzinnte Muschelform, in welche die Pute hineingelegt werden soll, stelle sie an einen kalten Ort und wenn nun die Gelée in der Form steht, dann putze man sie mit Krebsscheeren und ausgeschnittenen Citronenscheiben aus und lege zu dem Ende in die Mitte einen Stern von Krebsscheeren und 6 kleine Krebse um die Form.

Die Pute muß vorher gut nachgesehen und die Spulen herausgenommen werden, die beim Kochen hervorgekommen sind. Man nehme hierauf den Zwirn aus dem Rücken heraus und wische die Pute mit einer reinen Serviette ab, lege sie dann in die Form, welche ganz kalt sein muß, und gieße die übrige Gelée so darüber, daß sie über der Pute steht. Die Gelée darf jedoch auch nicht mehr warm sein.

Wenn die Pute angerichtet werden soll, dann halte man die Form ein wenig in lauwarmes Wasser, aber nicht lange, denn die Gelée löset sich gleich; lege sodann die Schüssel auf die Form und kehre sie um. Die Gelée, welche noch übrig geblieben ist, lege man rund um die Schüssel und so schicke es zur Tafel.

Diese farcirte Pute kann man auch warm zu Tische geben, nemlich mit einer Austern- oder Champignons-Sauce.

Eine Gans und auch Enten kann man ebenfalls in Gelée machen, aber die Farce macht man dann von Hammelfleisch, auch kann man die Enten, oder die Gans, mit einer Sardellen-, Champignons- oder Austern-Sauce warm zur Tafel geben.

NB. Die Farce, so wie die Gelée sind hier nur zu einer Pute berechnet und nachdem man mehr haben will, muß man die Portionen verdoppeln.

100. Gänse in Sülze zu kochen.

Wenn die Gänse geschnitten sind, dann nimmt man die Brüste, Keulen, den dicken Hals und was man sonst noch will, wässert es gut aus, legt es in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf, gießt Wasser darauf und stellt es aufs Feuer, schäumt es gut und läßt es kochen. Auf eine Gans rechnet man 4 Kälberfüße, sind sie aber groß, dann sind 3 hinreichend. Diese Füße werden ein paar mal durchgehackt, gewaschen und weich gekocht; dieses muß aber früher geschehen, weil sie längere Zeit zum gahr werden erfordern, damit sie zugleich mit den Gänsen weich sind. Die Füße werden übrigens nicht gesalzen. Wenn die Gänse weich, jedoch nicht zu weich sind, dann nimmt man sie heraus, gießt die Brühe durch, nimmt das Schmalz rein ab, so daß davon gar nichts darauf bleibt, gießt den Stand

von den Kälberfüßen durch ein Sieb in einen Topf, spühlt die Füße noch ein wenig mit kochendem Wasser ab, thut dieses auch zu dem Stand und hald darauf nimmt man das Schwarze, was sich oben gesetzt hat, als unbrauchbar, ab, gießt jenes mit Ausnahme dessen, was sich unten am Boden gesetzt hat, zu der Gänse-Brühe, füllt dann ein wenig davon in einen Tassenkopf, stellt es an einen kalten Ort und wenn es nach Verlauf von einer halben Stunde recht steif ist, dann ist es gut; ist dies nicht der Fall, so muß man es noch etwas einkochen lassen. Dann gießt man recht scharfen, sauren Weinessig dazu und legt Gewürznägelein, Englisch Gewürz und Zimmet hinein. — Hierauf nimmt man eine starke grobe Serviette, die vorher eine halbe Stunde in kochendem Wasser gelegen hat, kehrt einen Küchen-Schemel um, und bindet die Serviette mit Bindfaden an dessen Füßen recht fest. Ferner nimmt man zu 4 Gänsen das Weiße von 8 Eiern, (sie müssen aber frisch sein, sonst ist es nicht genug) quirlt ein wenig in einem Topf, gießt es zu dem Weinessig, stellt die Kasserolle aufs Feuer und rührt es beständig, damit das Eiweiß nicht käse, weil sonst die Gelée nicht klar wird. Wenn die Gelée einmal in die Höhe kocht, dann nimmt man sie ab, gießt sie durch die Serviette und wiederholt dies Durchgießen so lange, bis sie klar ist; stellt sie hierauf an einen warmen Ofen und deckt sie mit einem Tuche zu, damit sie nicht abraucht und warm bleibt. Sollte nicht alles durchlaufen, dann füllt man es heraus, läßt es noch einmal aufkochen und gießt es dann wieder durch die Serviette. (Eine Serviette ist übrigens nicht genug, sondern man muß zwei dergleichen aufbinden, damit es desto schneller klar durchlaufe.)

Nach dem Fleische der Gänse muß man gut sehen, es beputzen, die Spulen herausnehmen und das Fleisch in die Geschirre legen, die man zum Aufbewahren bestimmt hat. Man kann das Gänsefleisch

auch mit Zimmet und Nelken spicken. Ist die Gelée abgekühlt, dann gießt man sie über die Gänse und wenn sie steif ist, so füllt man Schmalz darüber und bindet das Geschirr mit Papier zu.

101. Farcirte Enten mit einer Sardellen-Sauce.

Wenn die Enten mit lauwarmem Wasser (ja nicht mit heißem) gut gereinigt sind, so hacke ihnen den Hals, aber nicht zu kurz und die Flügel ab, schneide auch die Füße ab und den Rücken auf und nimm das Eingeweide und alle Knochen, doch nicht die aus den Keulen heraus. Hieranf nimm zur Farce *) eine Hammelkeule von 5 Pfund, schneide das Fleisch aus den Sehnen und Häuten und hacke dieses mit einem halben Pfund frischen, ungeräucherten Speck zusammen ganz fein. Dann schneide die Rinde von alter Semmel ab, nimm von dieser 6 Loth, laß sie ein wenig in kaltem Wasser weichen und drücke sie mit der Hand gut aus; lege ein Stück Butter in einen Tiegel, laß sie ein wenig zergehen, thue die Semmel dazu, quirle 3 ganze Eier gut und gieße auch diese hinzu, stelle es aufs Feuer und rühre es so lange, bis es sich vom Tiegel löset. Dann laß es ein wenig abkühlen und thue es nebst 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 Eiern, fein gehackten Schalotten, Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer und Salz zu dem Fleische und rühre alles gut durcheinander.

Lege die Enten, die vorher ein wenig im Wasser gelegen haben, auf ein Brett, drücke die Farce hinein und nähe den Rücken zu. Stelle hierauf Wasser in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, so viel zu den Enten nöthig ist und wenn es kocht, dann lege die

*) Diese Farce ist zu 3 Enten berechnet.

Enten hinein, schäume sie gut, lege Salz daran, decke sie zu und laß sie kochen.

Zur Sauce nimm ein gutes Stück Butter, das Gelbe von 9 Eiern, 2 Eßlöffel feines Weizenmehl, 8 Loth Sardellen, die vorher gut gereinigt und fein gehackt worden, Muskaten-Blüthe und ein wenig fein gehackte Schalotten und rühre dieses alles recht gut zusammen, daß es wie ein Brei wird. Wenn die Enten weich sind, so gieße die Bouillon durch ein Sieb ab, schöpfe das Fett davon rein ab, gieße sodann ein wenig von der Bouillon zu der Sauce, rühre es recht gut durch, gieße dann wieder ein wenig zu, bis es so viel ist, als man Sauce haben muß; dann thue Citronenscheiben auch Citronensäure dazu, stelle die Sauce aufs Feuer und laß sie unter beständigem Rühren einmal aufkochen.

Wenn die Enten angerichtet werden sollen, so nimmt man den Zwirn zuvor heraus, (man muß aber auch noch die Spulen herausnehmen, die bei dem Kochen hervorgekommen sind) legt sie auf eine Schüssel, gießt etwas von der Sauce darüber und schickt die andere in Saucièren zu Tische.

Man kann die Enten auch braun schmooren und eine braune Sardellen-Sauce und Kapern dazu nehmen.

Fünfte Abtheilung.

Geschmoortes und Fricassées.

102. Fricandeaus von Kalbfleisch.

Nimm eine gute Kälberkeule von 8 Pfund, (man muß sie nie kleiner wählen, sonst werden die Fricandeaus schlecht) ziehe die Häute davon ab, schneide dann Stücken von der Größe einer gewöhnlichen Portion davon ab, klopfe sie ein wenig mit einer Klopfkeule, oder mit der Breite eines Hackmessers und spicke sie sauber auf einer Seite mit gutem Speck; lege nun Butter in eine verzinnte Kasserolle, stelle sie aufs Feuer und laß sie ein wenig gelbbraun werden; dann lege Scheiben von gutem, geräucherten Schinken dazu und die Fricandeaus mit der ungespickten Seite auf den Schinken, decke sodann die Kasserolle zu und stelle sie auf gelindes Kohlenfeuer, so daß die Fricandeaus erst ziehen und Jus bekommen mögen. Dann laß sie etwas stärker schmooren, damit sie braun werden (man muß aber zuweilen ein wenig kaltes Wasser dazu gießen und sie immer wieder schmooren lassen) und wenn die Jus braun ist, dann nimm die Fricandeaus alle heraus, den Schinken aber laß unten liegen. Die Stücken, welche etwa oben gelegen haben, lege nun nach unten, aber nicht auf die gespickte Seite, decke die Kasse-

rolle wieder zu, laß es schmooren und wenn die Fricandeaus alle weich und braun sind, dann nimm sie heraus und gieße die Bouillon von den Knochen, die vorher abgekocht worden, zu der Jus von den Fricandeaus. Ist es mehr Sauce, als zu den Fricandeaus erforderlich ist, so laß sie noch einkochen, gieße sie alsdann durch ein Sieb und wenn sie von der Jus nicht seimig genug sein sollte, so mache noch ein wenig braunes Mehl daran, lege nun die Fricandeaus wieder hinein und laß sie noch einmal aufkochen, dann sind sie gut.

NB. Die Butter macht die Fricandeaus nicht allein braun, sie müssen in der Jus braun werden.

103. Fricandeaus auf andere Art.

Man nehme eine Kälberkeule von 8 Pfund, klopfe sie, ziehe die Haut ab, schneide das Fleisch in 3 oder 4 Theile, lasse den großen Knochen zurück, den Rückknochen aber am Fleische sitzen und hacke die Stücken, wo die Niere gesessen hat, Portionsweise, doch so, daß der Knochen daran bleibt; dann spicke man es sauber, lege Butter in eine verzinnte Kasserolle, stelle sie aufs Feuer und wenn sie gelbbraun ist, lege man Scheiben von gutem geräucherten Schinken hinein, die Fricandeaus aber mit der Speckseite darauf, decke die Kasserolle zu und stelle sie auf gelindes Kohlenfeuer. Sie müssen erst ziehen und wenn sie Jus bekommen haben, so mache man mehr Feuer unter und lasse sie schmooren und braun werden, kehre sie aber öfter um und sehe gut darauf, daß sie braun werden, ohne zu verbrennen und gieße, wenn sie stark schmooren, immer ein wenig kaltes Wasser dazu, denn sie müssen nicht allein in der Butter schmooren, sondern immer Jus haben. — Wenn sie braun und weich sind, so nimm sie heraus, gieße die von den Knochen und dem Abgang gekochte Bouillon zu der

Jus, spühle den Schinken recht gut damit ab, gieße es durch ein Sieb und wenn es zuviel ist, so laß es noch ein wenig einkochen, ist es nicht seimig genug, dann thue ein wenig braunes Mehl daran. Lege hierauf die Fricandeaus wieder hinein, decke die Kasserolle zu, stelle sie aufs Feuer, daß sie wieder heiß werde und dann sind sie gut.

104. Rouladen von Kalbfleisch.

Nimm eine gute Kälberkeule, ziehe die Haut ab und schneide so viel dünne Scheiben von beliebiger Länge und 3 Finger Breite davon ab, wie es sich thun läßt und wie man haben will. Das übrige Fleisch, was man nicht zu den Scheiben gebrauchen kann, schneide aus den Sehnen und hacke es ganz fein, thue dazu Eier, fein gehackte Schalotten, Citronenschaalen, Muskaten-Nuß, Salz so viel wie nöthig ist, auch etwas in Wasser geweichte Semmel und geschmolzene Butter und rühre es alles recht gut durcheinander. Dann lege die Scheiben auf ein Brett, lege die oben beschriebene Farce darauf, wickele die Fleischscheiben um die Farce und binde sie mit einem Zwirnfaden zusammen. Dann gieße die Bouillon, welche von den zerschnittenen Knochen und Sehnen vorher abgekocht ist, in einen Schmortopf, stelle denselben auf das Feuer und wenn die Bouillon kocht, so lege die Rouladen nebst Butter, ein Paar Zwiebeln und Salz hinein, decke den Topf zu und laß sie kochen.

Zur Sauce mache in Butter geschwitztes Mehl, nimm es vom Feuer, thue fein gehackte Schalotten, auch ein wenig fein gehackte Sardellen dazu und wenn die Rouladen weich sind, dann gieße die Bouillon ab und durch ein Sieb, thue geschwitztes Mehl darin, so viel wie nöthig ist und Citronenscheiben, auch ein wenig Citronensäure und Muskaten-Nuß, schneide von den Rouladen mit einer Scheere den

Zwirn ab, lege sie in die Sauce und laß sie noch ein wenig durchkochen, dann richte an und thue die Sauce darüber.

Man kann die Rouladen auch von Rindfleisch in derselben Art machen.

105. Gespickte Kälberkeule mit einer Kastanien-Sauce.

Nimm eine gute Kälberkeule, klopfe sie, ziehe die Haut davon ab und spicke sie eben so, als wenn man sie zum Braten haben will. Lege in eine verzinnte Kasserolle Butter, stelle sie aufs Feuer und wenn sie gut braun ist, lege Scheiben von gutem geräucherten Schinken hinein und die Keule darauf, die ungespickte Seite unten; decke sie zu und laß sie auf gelindem Kohlenfeuer schmooren, sieh aber gut darnach, daß sie sich nicht ansetze. Wenn sie stark schmooret, so gieße immer ein wenig kaltes Wasser hinzu, kehre sie um, wenn sie an der einen Seite gelbbraun ist und so laß sie weich und braun werden.

Zur Sauce nimm gute Rindfleisch-Bouillon, thue in Butter braun gemachtes Mehl, Citronenscheiben und Saft, fein gehackte Sardellen und zuletzt die Kastanien, die vorher gekocht und abgeschält sein müssen, dazu. Die Kastanien müssen jedoch nicht lange mit kochen, sonst verlieren sie den süßen Geschmack.

Wenn nun die Keule angerichtet wird, dann gieße noch die Jus davon zu der Sauce, laß aber, wenn zuviel Butter darauf ist, davon noch etwas zurück. Alsdann richte die Keule auf die Schüssel an, thue etwas Sauce darüber und die andere in Saucièren und so schicke es zur Tafel.

106. Farcirte Kälberkeule.

Schneide eine gute Kälberkeule bei der inwendigen Seite und zwar da, wo die Mürbbraten sitzen, auf, löse den Keulenknochen von beiden Seiten aus dem Wirbel und nimm ihn, nebst dem Rückknochen, nemlich wo der Mürbbraten sitzt, heraus, laß aber den einen Keulenknochen darin. Dann nimm Fleisch, so viel es sich thun läßt, heraus (es muß aber auch noch Fleisch an der Keule bleiben), reinige dann das ausgeschnittene Fleisch von den Sehnen und hacke es ganz fein; thue Eier, geschmolzene Butter, etwas in Wasser geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, auch feingehackte Schalotten, Citronenschaale Muskatennuß und Salz dazu, rühre alles gut durcheinander, lege es in die Keule und nähe sie zu. Dann setze Wasser in einer verzinnten Kasserolle auf das Feuer und wenn es kocht, so lege die Keule nebst Butter, Salz und einem Paar Zwiebeln hinein.

Bereite dazu eine Champignons-Sauce nemlich: mache in Butter geschwitztes Mehl ein wenig gelblich, nimm es vom Feuer und thue etwas fein gehackte Schalotten dazu; (das Mehl muß man deshalb vom Feuer nehmen, weil entgegengesetzten Falls die Schalotten braun werden). Wenn die Keule weich ist, so gieße die Bouillon durch ein Sieb ab, thue von dem geschwitzten Mehl so viel wie nöthig ist, nebst fein gehackten Sardellen, Citronenscheiben und Muskatenblüthe hinzu, ziehe die Sauce mit Gelbem von Eiern, welches vorher mit ein wenig kaltem Wasser gut gequirlet ist, ab und thue alsdann die Champignons dazu. (Es muß aber kein Essig von den Champignons dazu kommen und wenn man eine weiße Sauce hat, müssen die Champignons nicht mit kochen, die Sauce wird sonst zu sauer, und Zucker kann man nie dazu thun; dann schmeckt sie nicht gut.

Beim Anrichten der Keule zieht man den Zwirn eraus und gießt ein wenig Sauce darauf und die ndere in Saucièren.

107. Schmoorfleisch zu machen.

Man nehme ein Stück Rindfleisch aus der Keule, emlich die inwendige Seite, klopfe es gut, schneide uten, geräucherten Schinken in lange Streifen, wie in guter Finger dick; nehme gestoßenes Englisch Gewürz, etwas Pfeffer und Salz, kehre den Schinken arin um, steche mit einem Messer Löcher in das leisch und stecke den Schinken hinein. Dann lege an es, nebst einem Paar Lorbeerblätter und Engsch Gewürz in eine verzinnte Kasserolle und gieße Wasser darauf, aber nicht zu viel, denn das Fleisch uß eher braun werden, als es gahr ist. Wenn das leisch halb gahr ist, muß man es schmooren lassen, amit es braun werde, mitunter aber immer ein weig kaltes Wasser zugießen, bis es weich ist, zuletzt in wenig Citronenscheiben und wenn man es sauer aben will, auch guten Essig dazu gießen und etwas Mehl, welches in Butter braun gemacht ist, dazu ühren. Bei Wintertagen muß das Fleisch 3 bis 4 age alt sein, so wird es am besten.

108. Fricassée von Hammelzungen und Kälbermilch.

Wenn die Zungen gut gereinigt sind, dann stecke e in kochendes Wasser, putze die Haut ab, schneide en Schlund weg, wässere die Zunge noch einmal, ieße alsdann Wasser darauf, thue Salz hinzu, stelle e zum Feuer und laß sie kochen.

Wenn die Kälbermilch gut ausgewässert ist, so ieße kaltes Wasser darauf, stelle sie zum Feuer, laß e ein wenig kochen und wenn sie steif ist, gieße das

Wasser ab und kaltes Wasser auf und nimm die Sehnen und auch das Fleisch, was noch daran, so wie die Haut, die oben sitzt, weg.

Hierauf mache Farce-Klöße von Kalbfleisch in folgender Art:

Nimm Kalbfleisch aus der Keule, verhältnißmäßig zu den Zungen, (wenn man 20 Hammelzungen und 3 Pfund Kälbermilch hat, dann nehme man 3 Pfund Kalbfleisch) schneide das Fleisch aus der Haut und den Sehnen, hacke es ganz fein, thue es in eine tiefe Schüssel, ein ganzes Ei, und von drei Eiern das Gelbe und geschmolzene Butter dazu; ferner nimm alte Semmel, schneide die Rinde davon ab, weiche 4 Loth von ersterer in kaltes Wasser, aber nicht lange, drücke sie mit der Hand trocken aus und thue sie nebst fein gehackten Schalotten, Citronenschaale, Muskatenblüthe und Salz dazu, rühre alles gut durcheinander, mache auf einem Brette Klösschen davon und drücke und rolle sie mit den Händen ein wenig länglich und dann ein wenig breit. Stelle nun Rindfleisch-Bouillon aufs Feuer und wenn sie kocht, lege die Klöße hinein und nimm sie heraus, sobald sie gahr sind. Die Bouillon aber gieße durch ein Sieb.

Wenn die Zungen weich und kalt sind (sie müssen aber in ihrer eigenen Bouillon kalt werden, sonst werden sie trocken und schwarz), dann schneide sie schräg in drei Theile; die Kälbermilch zerschneide auch ein wenig, je nachdem sie groß ist. Stelle kräftige Rindfleisch-Bouillon auf das Feuer, gieße auch diejenige dazu, in welcher die Klöße gekocht sind und wenn sie kocht, so thue die Zungen, die Kälbermilch, die Farce-Klöße und viel Butter dazu, laß es ein wenig kochen, füge alsdann geschwitztes Mehl, worunter Schalotten sind, auch feingehackte Sardellen, Citronenscheiben und Muskatenblüthe hinzu und laß es noch ein wenig kochen.

Beim Anrichten ziehe es mit Gelbem von Eiern ab, welches vorher in kaltem Wasser gut gequirlet

ist, und thue auch zu gleicher Zeit Champignons dazu, kehre es behutsam um, damit die Champignons überall damit vermengt werden und die Eier nicht gerinnen, und so richte es an.

Man kann das Fricassée auch mit Schnitten von Blätterteig belegen und anstatt der Champignons Austern dazu nehmen, dann bleiben aber die Sardellen zurück.

109. Hammelzungen mit einer kalten Sauce.

Wenn die Zungen so gereinigt und gekocht sind, wie Nr. 108 gesagt ist, dann schneide sie schräg in 5 Theile und lege sie in Schüsseln, auf welchen sie zu Tische kommen sollen.

Mache folgende Sauce: Nimm von hartgekochten Eiern das Gelbe, gieße Provencer-Oehl darauf, drücke und rühre jenes ganz klein, gieße Weinessig, auch etwas weißen Franzwein dazu, nebst feingehackten Sardellen und Schalotten, streiche es durch einen Durchschlag, damit die etwa noch darunter befindlichen Stücken von den Eiern zurückbleiben; alsdann thue guten Mostrich und Zucker nach Belieben hinzu. Hierauf richte die Sauce über die Zungen an, bestreue sie mit guten feinen Kapern und belege alles mit Sardellen, die vorher gut gereinigt und nach Herausnahme der Rückgräten in 2 Hälften getheilt sind. Rund um die Schüssel herum lege Krebsschwänze, die vorher zubereitet sind, und die Scheeren, welche an der einen Seite aufgeschnitten worden, lege zwischen die Schwänze und eine Scheibe von einer ausgeschnittenen Citrone mitten auf die Schüssel und so schicke es zur Tafel.

110. Hammelzungen mit einer warmen Krebs-Sauce.

Bereite die Hammelzungen, Kälbermilch und die Farce-Klöße alles so, wie Nr. 108 gesagt ist; dann nimm Krebs-Butter, thue darunter geschwitztes Mehl und Muskatenblüthe, rühre es recht gut durcheinander, gieße heiße, kräftige Rindfleisch-Bouillon dazu, stelle es aufs Feuer und wenn es kocht, so lege die Zungen, Kälbermilch, Klöße und auch Krebsschwänze, welche vorher zubereitet worden, hinein; laß es ein wenig kochen und ziehe es beim Anrichten mit Gelbem von Eiern ab. Die Krebsscheeren, welche vorher auf einer Seite aufgeschnitten sind, lege rund um die Schüssel herum.

111. Grillirte Rinderbrust.

Wenn die frische Rinderbrust aus der Bouillon genommen ist, dann laß sie ein wenig abrauchen, putze das, was man nicht daran haben will, ab, laß Butter in einem Tiegel ein wenig zergehen (sie muß aber nicht heiß sein), thue Gelbes von Eiern dazu, zerrühre es mit der Butter, begieße und bestreiche das Fleisch damit; nimm geriebene Semmel, feingehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer, auch etwas Salz, bestreue die Rinderbrust einen Finger dick damit, gieße mit einem Löffel noch etwas von dem warmen Talg darüber, aber auch so, daß die Semmel nicht abläuft; dann lege die Brust in eine irdene Bratpfanne, oder in eine Schüssel und etwas Talg darunter, damit sie der Bäcker begießen kann und schicke sie zu dem Bäcker. Sie muß aber mit derselben Schüssel in den Backofen kommen, denn die Schüsseln beim Bäcker sind gewöhnlich schon so sehr mit Fett durchgezogen, daß die Brust davon einen üblen Geschmack erhalten würde. Die Brust muß schön gelbbraun gebacken werden.

Dazu verfertige eine Sardellen-Sauce, deren Bereitung in der zweiten Abtheilung unter Nr. 50 oder 51 zum Rindfleisch angegeben ist.

112. Geräucherte Hamburger Brust zu kochen.

Man wäscht die Brust mit warmem Wasser und mit einem reinen Tuche gut ab, legt sie alsdann in einen Schinkenkessel, die Fleischseite unten und gießt am Abend vor dem Tage, an welchem man sie kochen will, hinreichend Wasser darauf. Sie muß sodann zeitig zum Feuer gebracht werden, so daß sie des Morgens um 5 Uhr schon kocht, wenn man sie auf den Mittag um 2 Uhr essen will, doch muß sie zwar immer, aber doch nur langsam und nie rasch kochen. Wird sie früher weich, ehe sie gegessen werden soll (denn das Fleisch kocht sich nicht immer gleich), dann nimmt man sie mit dem Ausheber heraus, der immer im Schinkenkessel sein muß; der Kessel bleibt aber auf dem Feuer stehen und ehe man die Brust anrichtet, legt man sie noch einmal in den Kessel, damit sie wieder heiß werde. Beim Anrichten nimmt man mit einem scharfen Messer das Schwarze rein weg, bestreut die Brust mit geriebener Semmel, belegt sie mit Citronenscheiben und grüner Petersilie und schickt sie so zu Tische. Dazu giebt man entweder Mostrich, oder man kann auch die gelbe Erbs-Sauce nehmen, die in der zweiten Abtheilung unter Nr. 57 aufgeführt ist.

113. Rinderbrust auf Hamburger Art verfertigt.

Nimm von einem jungen Ochsen eine gute fette Brust, stelle einen Kessel mit Wasser auf das Feuer und wenn es kocht, lege die Brust hinein; laß sie ein Paar Minuten darin liegen, dann nimm sie heraus,

lege sie in eine feste Mulde, reibe sie mit Salpeter und Salz gut ein und lege oben und unten Salz. (Die Fleischseite muß übrigens unten liegen und die Brust in der Mitte der Rippen geknickt sein, auch muß man die vordersten Rippen herausschneiden, weil sie so in der Mulde besser liegt.) Decke die Mulde mit einem Brette zu und begieße die Brust alle Tage zweimal mit einem Löffel von der Laake, laß sie aber auf der Fleischseite immer liegen und wenn sie 6 bis 8 Tage gelegen hat, dann nimm sie heraus. Sie kann nun, auf diese Weise bereitet, oder nachdem sie 4 Tage, aber nicht länger im Rauch gehangen hat, gekocht werden.

114. Klops von Rindfleisch.

Nimm 6 Pfund mageres Rindfleisch aus der inwendigen Seite der Keule, schneide es in dünne Scheiben und schabe es aus den Sehnen, schneide ein halb Pfund frischen, ungeräucherten Speck in kleine Würfel, hacke es ganz fein, thue es dann unter das geschabte Fleisch und hacke beides gut durcheinander. Dann schneide von alter Semmel die Rinde ab, nimm 8 Loth von ersterer, weiche sie in kaltes Wasser, aber nicht lange und drücke sie mit der Hand aus; lege ein Stück Butter in einen Tiegel, laß sie ein wenig auf Kohlenfeuer zergehen, dann lege die Semmel hinein, thue 3 ganze Eier, die vorher gut gequirlt sind, auch dazu, stelle es auf das Feuer, und rühre es so lange, bis es vom Tiegel abbackt; dann laß es ein wenig abkühlen, thue es zu dem gehackten Fleische und rühre alles mit 3 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 Eiern, feingehackten Schalotten, Citronenschaale, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz gut durcheinander. Dann nehme man ein reines Brett, forme von der Masse die Klopse, in beliebiger Größe rund und etwas breit mit der Hand, mache sie jedoch nicht groß, etwa so daß 2 bis 3 auf eine Por-

tion zu rechnen sind und nimm sie mit einem Messer vom Brette ab. Wenn sie alle verfertigt sind, dann setze Butter in einem breiten, eisernen Tiegel auf Kohlenfeuer, lege, wenn diese gut gelbbraun ist, die Klopse hinein und laß sie darin etwas braun und gahr, aber nicht hart werden.

Zur Sauce nimm die Bouillon von dem Abgang des Fleisches, welches vorher abgekocht ist (man muß aber, wenn dieser Abgang zu einer kräftigen Sauce nicht hinreichend sein sollte, noch besonders Fleisch nehmen und mit dem Abgang kochen), gieße die Bouillon in eine verzinnte Kasserolle, thue in Butter braun gemachtes Mehl, worunter Schalotten sind, so viel wie nöthig ist, nebst Citronenscheiben und feingehackten Sardellen, statt derer man auch Hering nehmen kann, dazu, stelle es aufs Feuer und wenn es kocht, dann lege die Klopse hinein und laß sie einmal damit aufkochen, dann sind sie gut; sie müssen nicht lange kochen, sonst werden sie trocken.

Man kann zu dem Klops auch eine weiße Sauce geben und hat dann nur nöthig, daß man anstatt des braunen Mehls, geschwitztes Mehl, unter welchem feingehackte Schalotten oder Zwiebeln sind, nehme.

115. Nieren-Schnitte.

Hacke die Niere nebst dem Fett von kaltem Kälberbraten (von welcher das Braune als unbrauchbar abgeschnitten worden) nebst etwas von dem Braten selbst, klein, thue es in eine Schüssel, nimm dazu Eier, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, geriebene Semmel, auch geschmolzene Butter und rühre es durcheinander. Dann nimm Semmelscheiben von der Dicke eines Fingers, tauche immer eine in Milch, schmiere dann das Gemengte wie ein Finger dick darauf, streiche es mit einem Messer glatt, backe die Schnitte in einer gut verzinnten Tortenpfanne und richte sie warm an.

116. Grillirte frische Schweinspfoten.

Man nimmt Schweinspfoten, die so gut gereinigt worden, daß auch kein Haar mehr daran sitzt, stellt sie zum Feuer und läßt sie in Salz und Wasser recht weich kochen; dann legt man sie in einen Durchschlag damit sie ablecken; vermischt geriebene Semmel, gehackte Petersilie und gestoßenen Pfeffer, begießt die Pfoten mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit dem Gemengten, legt sie auf den Rost, läßt sie gelbbraun werden, richtet sie trocken an und schickt sie warm zu Tische. — Man muß den Rost vorher aber mit ein wenig Butter bestreichen.

117. Grillirte Lämmerköpfe.

Man nimmt aus den Lämmerköpfen die Zungen heraus, sticht die Augen aus und läßt die Köpfe gut auswässern. Die Zungen brüht man, macht sauber die Haut davon ab, dann stellt man sie, nebst den Köpfen zum Feuer, läßt sie in Wasser und Salz kochen und wenn sie nun weich sind, so nimmt man sie heraus und läßt sie ein wenig abrauchen. Dann schneidet man die Köpfe mit einem Messer mitten durch, nimmt das Gehirn heraus und putzet es ab. Ferner nimmt man geriebene Semmel, gehackte Petersilie und gestoßenen Pfeffer zusammen, begießt die Köpfe mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit dem Gemengten, legt sie auf den Rost und läßt sie gelbbraun werden. Eben so werden die Zungen bestreuet und geröstet.

Dann stellt man Butter in einem Tiegel aufs Feuer, thut ein wenig feingehackte Zwiebeln dazu, läßt sie ein wenig kochen, thut alsdann das Gehirn nebst geriebener Semmel, Salz und Pfeffer dazu, rührt es gut durcheinander und läßt es wieder ein wenig kochen.

Beim Anrichten legt man die Köpfe auf eine Schüssel, das Gehirn in die Hirnschaale, steckt in eden Kopf eine Zunge, oder legt sie um die Köpfe nd so giebt man es zu Tische.

118. Lamm-Fricassée mit Kapern.

Wenn das Lammfleisch zu Fricasséestücken gehackt nd ausgewässert ist, dann stelle es mit Wasser und Salz aufs Feuer und wenn es gahr ist, thue an dasselbe in Butter geschwitztes Mehl, worunter Schaotten sind, gute feine Kapern, Muskatenblüthe oder Nuß und Citronenscheiben, und so richte es an.

119. Gute Räucherwurst zu machen.

Schabe $6\frac{1}{4}$ Pfund mageres Schweinfleisch von den Sehnen gut ab und hacke es alsdann. Nimm 2 Pfund 6 Loth feingehacktes Rückenfett, 10 Loth Salz, Loth grob gestoßenen Pfeffer, $\frac{3}{8}$ Loth Nelken und in wenig Salpeter, rühre dies alles gut durcheinander und laß es dann eine Nacht hindurch stehen, damit es gut durchziehe. Am folgenden Morgen stopfe es in Fliesen von Schweinen, oder in Rinderdärme nd hänge die Würste in den Rauch.

120. Geräucherten Schinken zu braten.

Man nimmt guten geräucherten Schinken, schneidet hn in dünne Scheiben, klopft ihn mit einem Messerücken, gießt dann süße Milch darauf und läßt ihn eine gute Stunde darin liegen, nimmt ihn heraus nd läßt ihn durch einen Durchschlag ablecken. Hierauf nimmt man ganze Eier, schlägt sie gut, begießt den Schinken damit, bestreuet ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn in Butter gelbbraun, aber nicht zu langsam braten, damit er nicht hart werde.

121. Ausgebackene Kälberfüße.

Man reinigt Kälberfüße sauber, kocht sie in Salz und Wasser recht weich, nimmt alsdann alle Knochen heraus, schneidet die Füße in Stücke, wie zwei Finger breit und einen guten halben Finger lang; hierauf macht man einen Teig in der Art, wie bei den ausgebackenen Rinderzungen in der zweiten Abtheilung unter Nr. 49 angeführt ist, legt die Stücken in denselben hinein, kehrt sie darin mit einem Löffel um und backt sie in heißer Butter, die vorher klar gekocht ist, aus.

122. Klops von Kalbfleisch.

Nimm eine gute Kälberkeule von 6 Pfund, ohne die Niere, schneide das Fleisch von den Knochen und dann aus den Sehnen und Häuten, schneide 8 Loth ungeräucherten Speck in Würfel, hacke dieses zusammen recht fein, dann schneide von alter Semmel die Rinde ab, nimm 5 Loth von ersterer, lege sie ein wenig in kaltes Wasser und drücke sie mit der Hand gut aus. Lege ferner ein Stück Butter in einen Tiegel, laß sie ein wenig zergehen, thue die Semmel, auch 2 ganze Eier, die vorher gut gequirlt sind, dazu, stelle es auf Kohlenfeuer, rühre es so lange bis es vom Tiegel los läßt, laß es ein wenig abkühlen und thue es dann zu dem gehackten Fleische. Nimm sodann 2 ganze Eier, von 3 Eiern das Gelbe, feingehackte Schalotten, Citronenschaale und gestoßene Muskaten-Blumen oder Nuß, auch Salz dazu und rühre alles gut durcheinander. Mache die Klopse von beliebiger Größe nun auf einem reinen Brette rund und mit den Fingern etwas breit und nimm sie dann mit einem Messer ab.

Zur Sauce nimm die Bouillon vom Abgang und den zerhackten Knochen, welches vorher abgekocht sein

uß; gieße die Bouillon in eine verzinnte Kasserolle, lle sie auf das Feuer und wenn sie kocht, so lege e Hälfte von dem Klops hinein. Wenn diese gahr , so nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus und rfahre mit der andern Hälfte eben so. Die Bouil- n muß aber hierbei nicht aus dem Kochen kommen, nst gehen die Klopse auseinander.

Nachdem nun alle Klopse gahr sind, so gieße die ouillon durch und wieder in die Kasserolle, thue da- in Butter geschwitztes Mehl, worunter Schalotten, ingehackte, ein wenig in kalter Butter zerrührte ardellen, auch Citronenscheiben, Muskaten-Nuß er Blumen, alles nach Belieben, sind; stelle es auf s Feuer und wenn es kocht, so lege die Klopse nein und laß sie einmal aufkochen und so können angerichtet werden.

123. Angeschlagene Kälberkeule.

Nimm Kälberbraten, schneide das Braune, als un- auchbar, davon ab, schneide den Braten in Wür- l, hacke ihn mit einem Hackmesser ganz fein und ue ihn so in eine tiefe Schüssel. Nimm ferner schmolzene Butter, ganze Eier, feingehackte Scha- tten, Citronenschaale, Muskatenblüthe und Salz und hre alles gut durcheinander. Hierauf nimm eine ortenpfanne, lege einen mit Butter bestrichenen d mit geriebener Semmel bestreuten Bogen Pa- er hinein, lege sodann die obige Farce darauf und eb ihr die Form, die eine Kälberkeule haben muß; nn streiche sie mit einem in heißem Wasser warm emachten Messer glatt, bestreiche sie mit warmer utter, bestreue sie mit Zwirn-Nudeln, decke die ortenpfanne zu, mache oben und unten Kohlenfeuer, ch unten sehr wenig, begieße sie zuweilen mit ißer Butter, damit sie nicht trocken wird und laß gahr und schön gelbbraun backen. Die Torten- anne muß aber gut verzinnt sein, sonst schmeckt das

Fleisch kupfrig. Man kann es auch in einer irdenen Bratpfanne zu dem Bäcker schicken.

Mache eine holländische Sauce. Dazu nimm das Gelbe von 10 Eiern, thue einen Eßlöffel voll Kraftmehl dazu, quirle es gut zusammen; dann gieße ein halbes Quart Franzwein und ein Viertel Quart Wasser dazu; von einer Citrone reibe die Schaale auf Zucker ab und drücke die Säure dazu; lege ein Stück Butter in eine verzinnte Kasserolle, den Zucker, auf welchem die Citrone abgerieben und auch das Gequirlte thue dazu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und rühre es so lange, bis es dick wird und einmal aufkocht. Wenn man will, kann man auch Kapern darunter nehmen und die Sauce nach Belieben süß machen.

Beim Anrichten gieße ein wenig Sauce in die Schüssel, lege die Keule darauf und gieb die andere Sauce in Saucièren zu Tische.

124. Frische Rinderzunge mit einer braunen Sauce.

Wenn die Zunge in Wasser und Salz weich gekocht ist, dann nimm die Haut ab, schneide die Zunge in Scheiben, wie ein Finger dick und diese ein oder zweimal durch.

Mache dazu Farce-Klöße in folgender Art: Schneide drei Pfund mageres Rindfleisch in dünne Scheiben, schabe das Fleisch aus den Sehnen, schneide 8 Loth ungeräucherten Speck in Würfel, hacke es fein, thue es zu dem geschabten Fleische und hacke dieses noch gut zusammen. Schneide hierauf von alter Semmel die Rinde ab, nimm von ersterer 3 Loth, lege sie in kaltes Wasser, aber nicht lange und drücke sie gut aus; lege ferner Butter in einen Tiegel, laß sie ein wenig zergehen, thue die Semmel und 2 ganze Eier, die vorher gut gequirlt sind, dazu, stelle es auf das Feuer, rühre es so

nge, bis es sich vom Tiegel löset, laß es ein wenig bkühlen und dann thue es zu dem Fleische. Nimm in ganzes Ei und von zwei Eiern das Gelbe, fein ehackte Schalotten, Citronenschaalen, Salz und auch twas Pfeffer, rühre alles gut durcheinander und nache dann auf einem reinen Brette davon mit der and Klößchen ein wenig länglich und etwas breit. Dann laß Butter in einem breiten Tiegel gelbbraun erden, lege die Klöße hinein und laß sie braun und ahr werden.

Zur Sauce nimm gute Rindfleisch-Bouillon, in Butter braun gemachtes Mehl, so viel wie zu der Sauce nöthig ist, fein gehackte Sardellen und Citronenscheiben dazu, stelle dies auf's Feuer und wenn es kocht, so schütte die Zungen und auch die Klöße hinein; laß es aber nicht lange mehr kochen. Wenn man will, kann man auch Kapern dazu nehmen, aber nur zuletzt, wenn angerichtet werden soll.

NB. Die Klöße sind hier zu 2 Rinderzungen berechnet.

125. Rinderzunge mit einer Krebs-Sauce.

Die Zunge wird in der Art zubereitet, wie Nr. 124. esagt ist, die Klöße macht man aber nicht in Butter gahr, sondern in Bouillon; man kann von der ungenbrühe dazu nehmen.

Zur Sauce nimmt man gute Rindfleisch-Bouillon, Krebsbutter, in Butter geschwitztes Mehl, worunter etwas Schalotten sind, Muskatennuß, oder Blumen, rührt es in einem Schmoortopf, oder in einer erzinnten Kasserolle gut zusammen, gießt die heiße Bouillon dazu, stellt es auf's Feuer und wenn es ocht, schüttet man die Zunge und die Klöße und auch die Krebsschwänze, die vorher zubereitet worden, dazu, läßt es aber dann nicht lange mehr kochen. Vor dem Anrichten quirlt man Gelbes von Eiern mit ein wenig kaltem Wasser gut ab, gießt etwas

von der Sauce hinzu und dies dann in die Kasserolle und rührt es behutsam, aber nicht auf dem Feuer, um.

Beim Anrichten legt man die Krebsscheeren, die auf einer Seite aufgeschnitten sind, um die Schüssel herum.

126. Angeschlagene Rinderzunge.

Wenn die Zunge in Wasser und Salz weich gekocht ist, dann nimm die Haut davon ab, schneide den Schlund weg, nimm auch das wenige gute Fleisch und Fett, was am Schlunde sitzt, ab und schneide die Zunge in 2 Theile.

Nimm Kälberbraten, schneide das Braune, als unbrauchbar, davon ab, hacke ihn recht fein, gleichzeitig mit dem Brauchbaren von dem Schlunde und wenn es fein gehackt ist, thue dazu ganze Eier, etwas viel Butter, damit es nicht so trocken werde, feingehackte Schalotten, Citronenschaalen und etwas Muskatennuß; lege dies alles in eine tiefe Schüssel und rühre es gut durcheinander. Bestreiche alsdann die Zungen mit Eiern, lege auf die Hälfte Zunge, wo sie auseinandergeschnitten ist, einen Theil der Farce und auf die andere Hälfte die übrige Farce, forme beide Theile so, daß sie das Ansehen bekommen, als ob jede Hälfte eine ganze Zunge sey, streiche sie mit einem Messer, welches man in heißem Wasser wärmen muß, glatt und bestreiche sie mit heißer Butter. Hierauf bestreiche Papier mit Butter, lege es in eine Tortenpfanne, bestreue es mit geriebener Semmel, lege dann die Zungen darauf, decke den Deckel der Pfanne darüber und mache Kohlenfeuer darauf, auch etwas darunter, doch nur wenig, sonst wird die Zunge hart und so laß sie gahr und gelbbraun backen. Während des Backens muß die Zunge mit heißer Butter begossen werden, auch muß die Tortenpfanne gut verzinnt sein, sonst schmeckt es kupfrig. Die Zunge kann auch in einer irdenen Bratpfanne

u dem Bäcker geschickt werden; man kann auch Sem-
nelscheiben auf das Papier und dann die Zunge dar-
auf legen.

Die Sauce dazu. Mache eine Kirsch-Sauce
n folgender Art: Wasche gebackene Kirschen mit
warmem Wasser rein, stoße sie in einem Mörser, gieße
Wasser darauf, stelle sie zum Feuer, laß sie kochen
nd wenn sie weich sind, so streiche sie durch einen
Durchschlag (man muß aber vorsichtig sein, daß die
leinen Steine, die am Boden der Schüssel liegen,
icht mit in, oder durch den Durchschlag kommen);
as Kirschfleisch streiche man wieder durch, thue als-
ann Zucker, ganzen Zimmet und Citronenschaalen da-
u, stelle es auf das Feuer und wenn es kocht, dann
hue feines Weizen- oder Kraftmehl, welches vorher
nit Wasser gut gequirlet worden, so viel nöthig ist,
azu und laß es noch etwas kochen. Gieße endlich
on der Sauce ein wenig auf die Schüssel, worauf
ngerichtet werden soll, lege die Zunge darauf und
hue die übrige Sauce in Saucièren.

NB. Man kann auch frischen, oder eingekochten
irschsaft dazu nehmen.

127. Gespickte Kälbermilch.

Nimm gute, frische Kälbermilch, die etwas groß
t, weil man die kleine nicht dazu brauchen kann,
wässere sie gut aus, daß sie kein Blut behält, dann
ieße kaltes Wasser darauf, stelle sie aufs Feuer und
enn sie einmal aufkocht und steif geworden, dann
t sie gut. Gieße hierauf das Wasser davon ab
nd wieder kaltes Wasser darauf, nimm alle Sehnen,
uch das etwa daran noch befindliche Fleisch und
uch die feine Haut von oben ab, schneide guten ge-
äucherten Speck ganz fein, wie ein starker Zwirns-
aden und spicke die Kälbermilch mit einer feinen
Spicknadel auf der einen Seite dicht und kraus.

Zur Sauce nimm 4 Pfund mageres Rindfleisch und 1 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, oder wenn man dieses nicht haben kann, 1½ Pfund vom dicken Kamm und ¾ Pfund guten geräucherten Schinken. Das Rindfleisch schneide in Scheiben, wie zwei Finger dick, den Schinken theile in dünne Scheiben und das Kalbfleisch, wie es sich thun läßt. Lege ein Stück Butter in eine verzinnte Kasserolle, laß sie darin zergehen, lege den Schinken und dann das andere Fleisch hinein, dann ein paar große Zwiebeln, eine Petersilien-Wurzel, eine halbe Sellerie-Knolle, und ein paar gelbe Rüben, alles etwas zerschnitten, oben darauf, thue einen Tassenkopf voll Wasser dazu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer, decke es zu, daß es langsam ziehe und wenn es Jus bekommen hat, dann mache etwas mehr Feuer darunter. Wenn es eingekocht ist, dann muß es langsam schmooren, auch muß zuweilen ein wenig kaltes Wasser zugegossen werden und es so wieder schmooren und so fährt man fort, bis es braun ist, welches man beim Zugießen sehen kann, wenn man die Kasserolle vom Feuer nimmt und sie ein wenig umhält. Findet man, daß die Jus gut braun ist, dann gieße 1½ Quart Wasser dazu und laß sie so weit einkochen, daß nur 1 Quart Jus bleibt, sodann gieße diese durch ein Sieb, noch ein wenig Wasser über das Fleisch, kehre es darin um, damit keine Kraft darin bleibe und gieße es zu der Jus. Das Fett von dieser Jus wird rein abgenommen, das Zugegossene von dem abgespühlten Fleische muß in der Kasserolle wieder einkochen und sollte es noch mehr Jus scheinen, als zu der Kälbermilch erforderlich ist, so muß sie noch eingekocht werden, ehe die Kälbermilch hinein gethan wird. Lege nun die Kälbermilch hinein und laß sie eine halbe Stunde, aber nicht länger, darin kochen, sonst hält sie nicht zusammen. Hierauf richte sie an, die gespickte Seite nach oben und die Jus darüber und so gieb sie zu Tische.

NB.

NB. Diese Jus ist zu 4 Pfund Kälbermilch rechnet.

128. Preßkopf vom Schwein.

Wenn der Kopf recht gut gereinigt ist, so daß keine aare mehr daran sind, dann hacke ihn durch, nimm s Gehirn heraus, wässere ihn gut aus, laß aber n Kehlbraten und die Zunge daran. Laß ihn in asser und Salz kochen und wenn er recht weich ist, nimm ihn heraus und laß ihn ein wenig ab- hlen. Hierauf schneide ihn auf einem reinen rette in Streifen wie ein Finger dick und lang, die unge und die Ohren aber feiner, thue es alsdann in ne tiefe Schüssel und wirf gestoßenes Englisch Ge- ürz, Nelken, etwas Pfeffer und Salz, alles nach eschmack, dazu. Dann nimm eine starke Serviette, e vorher in kochendem Wasser gelegen und gut aus- rungen ist, lege das Fleisch hinein, fasse die Ser- ette zusammen und binde sie mit einem Bindfaden cht und fest, dann lege sie auf einen Tisch, oder nen Küchenschemel, ein kleines Brett darauf und er dieses einen Feldstein, der so schwer ist, daß er t zusammendrückt. Wenn dies geschieht, muß das eisch aber noch gut warm sein, damit es die Fe- gkeit in der Presse bekomme. — Dann laß die rühe von dem Kopfe noch etwas einkochen, damit Kraft bekomme, gieße guten Weinessig dazu, daß scharf sauer werde, thue Gewürznelken, etwas effer und das Weiße von 6 Eiern, welches gut, ch nicht zu einem steifen Schaum gequirlt worden, zu, binde eine Serviette, die vorher in kochendem asser gelegen hat, an den Füßen eines Schemels t, gieße die Brühe in eine verzinnte Kasserolle, stelle auf das Feuer und rühre sie beständig, damit das iweiß nicht gerinne, sonst wird es nicht klar. Wenn e Brühe in die Höhe kocht, ist sie gut; dann gieße durch die Serviette und zwar zu wiederholten

Malen, so lange bis sie klar durchläuft. Diese Gelée mache aber erst dann, wenn der Kopf eine Nacht hindurch unter der Presse gelegen hat.

Beim Anrichten lege den Kopf in ein rundes Geschirr und die Gelée gieße lauwarm darüber. Wenn er zu Tische gegeben werden soll, so schneide Scheiben davon ab, putze ihn mit der Gelée und gieb Oehl, Essig, auch Mostrich dazu. (Wenn man das nicht will, dann kann man den Kopf auch in Salzwasser legen, er muß aber abgekocht sein; so erhält er sich länger).

129. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Der Kopf wird erst gesengt; kann es beim Schmidt geschehen, so ist es gut, wo nicht so kann es auch im Hause verrichtet werden. Man steckt ihm nemlich einen dicken Besenstiel ins Maul, legt ihn auf einen Dreifuß und macht starkes Feuer darunter, sengt ihn, nimmt ihn sodann ab, reibt ihn auf der Seite wo er gesengt worden, mit einem Theile eines abgekehrten Besens gut ab und fährt so fort, bis er ganz gesengt und von den Haaren gereinigt ist. Hierauf wäscht man ihn mit warmem Wasser ab, schneidet die Zunge heraus, wäscht auch diese und brüht die Haut ab. Dann legt man ihn in einen Schinkenkessel, oder in einen großen Topf, gießt Wasser darauf, salzt ihn scharf, stellt ihn zum Feuer, läßt ihn kochen und wenn er weich ist, so nimmt man ihn heraus und läßt ihn abkühlen, denn er muß kalt gegessen werden.

Wenn er zu Tische kommen soll, schneidet man das Schwarze, was hinten am Fleische des Kopfes sitzt und auch den Genickknochen weg, legt ihn auf eine, mit einer gebrochenen Serviette bedeckte Schüssel, schneidet die Zunge in zwei Theile und legt sie zu beiden Seiten, steckt dem Kopfe eine Citrone ins Maul, ziert ihn schön mit Orangenblättern, Mirthen und

Blumen aus und steckt ihm Bouquets in die Ohren. Nach der Jahreszeit kann man auch Buchsbaum, Wintergrün, oder was sonst zu haben ist, zum Ausputzen nehmen.

Zur Sauce nimmt man gutes Provencerohl, Weinessig, Mostrich und Zucker nach Belieben.

Man kann das Fleisch auch in dünne Scheiben und die Schwarte abschneiden, jenes auf eine Schüssel legen, dieselbe Sauce darüber anrichten, es mit Citronen ausputzen und es so zu Tische geben.

130. Kalbfleisch-Fricassée.

Wenn gutes Kalbfleisch in Fricasséestücke gehackt ist, dann lege es in kaltes Wasser und demnächst, wenn es gut ausgewässert ist, in einen Schmoortopf, oder in eine verzinnte Kasserolle; gieße Wasser darauf, stelle es zum Feuer und wenn es ein wenig gekocht hat, dann gieße die Brühe ab. Gieße nun auf das Fleisch kaltes Wasser, putze es darin ab wenn noch etwas Schwarzes daran ist, dann lege es wieder in die Kasserolle und Butter, Zwiebeln und Salz nach Belieben darunter, gieße ein wenig von der Brühe wieder dazu, bedecke die Kasserolle und stelle sie auf gelindes Kohlenfeuer. So laß es ziehen und schwitzen, bis sich das Fleisch durchgehitzt hat, dann gieße Brühe heiß dazu und laß es kochen. Wenn es nun weich ist, so mache in Butter geschwitztes Mehl, nimm es vom Feuer und thue fein gehackte Schalotten, Citronenscheiben, etwas fein gehackte Sardellen und Muskatennuß, so viel zum Fleische nöthig ist, hinzu.

Beim Anrichten wird es mit Gelbem von Eiern, welches vorher mit ein wenig kaltem Wasser gut gequirlt worden, abgezogen.

131. Kalbfleisch-Fricassée mit Krebsen.

Verfahre mit dem Fleische, wie Nr. 130. gesagt,

bis es weich ist; dann nimm Krebsbutter, in Butter geschwitztes Mehl dazu und Muskatenblüthe, gieß etwas von der Bouillon darunter, rühre es durch einander, daß die Krebsbutter zergeht, thue es zu dem Fleische und schütte alsdann die Krebsschwänze die vorher zubereitet sein müssen und auch gute gereinigte Morcheln dazu. Beim Anrichten ziehe es mit Gelbem von Eiern ab, welches vorher mit ein wenig kaltem Wasser gut gequirlt worden.

NB. Sollte es vielleicht zu fett werden, wenn die Krebsbutter dazu kommt, da hiervon doch so viel dazu gethan werden muß, daß die Sauce roth wird so nimm die Butter von der Kalbfleischbrühe ab denn Butter muß gleich an das Fleisch gethan werden damit es sich weiß kocht.

132. Beefstakes (sprich Biefstäck).

Nimm einen Mürbbraten von einem jungen Ochsen, trenne das Fett und die Sehnen davon ab schneide davon in der Queere dünne Scheiben, nicht ganz so dick wie ein Finger und klopfe sie mit einer Keule. Dann setze Butter in einem breiten eiserne Tiegel auf das Feuer, bestreue das Fleisch mit ein wenig Salz und Pfeffer und wenn die Butter etwas braun ist, dann lege das Fleisch hinein, laß eine Seite einmal aufkröschen und verfahre mit der andern Seite auch so; das Beefstak muß aber nicht hart werden sondern so sein, daß noch die Jus herausläuft, wenn man es auf die Schüssel legt. Wenn alle Scheiben so bereitet sind, dann thue fein gehackte Zwiebeln zu der Jus in den Tiegel und laß sie ein wenig durchkröschen (man kann auch etwas kräftige Rindfleisch Bouillon dazu gießen) und so richte die Jus über das Fleisch an.

133. Kälbergekröse.

Aus dem Kälbergekröse werden alle Drüsen herausgenommen, das Gekröse wird in kleine Stücken geschnitten, ein paar Mal gut mit kaltem Wasser ausgewaschen, alsdann mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und wenn es einmal aufgekocht hat, so wird das Wasser abgegossen, das Gekröse mit kochendem Wasser aufs Feuer gestellt, mit Butter und Salz gekocht, wenn es weich und gut eingekocht ist, thut man fein gehackte Petersilie, Pfeffer, Zwiebeln und geriebene Semmel daran.

134. Haché von Kalbslunge.

Die Lunge wird in Stücken geschnitten und mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt, gut gesalzen, geschäumt und gekocht, wenn sie weich ist, gieße man das Wasser ab, läßt die Lunge in einem Durchschlag ablaufen und wenn sie kalt ist, hackt man sie auf einem reinen Brett ganz fein, thut die Masse in einen Tiegel, gut Butter dazu, gießt von der Lungenbrühe darauf, mit derselben läßt man sie gut einkochen, damit es kräftig wird, zuletzt wird geschwitztes Mehl, worunter fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln sein müssen, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darf nicht fehlen.

135. Gebratene Kalbsleber.

Die Leber wird in die Quer in dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt, worunter ein wenig Salz ist, in einen irdenen Tiegel, worin die Butter gelbbraun geworden, die Scheiben gegen einander gelegt und langsam braten lassen, sind sie auf der einen Seite gelbbraun, so werden sie umgekehrt; diese Leber kann man zu Gemüse auch separat essen.

136. Geschmoorte Kalbsleber.

Die Leber wird mit grobem Speck, wie ein Braten, gespickt, Speck in den Tiegel gelegt und die Leber darauf, stark Weißbier darauf gegossen, Butter, einige Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, Englisch Gewürz und Salz daran gethan; wenn sie gahr ist und man hat nicht Sauce genug, so thut man ein wenig in Butter braun gemachtes Mehl daran. Auch kann man die Leber am Spieße braten; sie wird eben so wie die vorige gespickt, steckt sie an den Spieß und läßt sie gehörig braten; man giebt sie mit ihrer eigenen Sauce als Braten auf den Tisch.

137. Gebrühter Kalbskopf.

Die Zunge nimmt man heraus, wässert sie und brüht sie ab. Der Kopf wird auch gut gewässert, alsdann mit Wasser auf das Feuer gestellt, die Zunge und die dazu gehörigen vier Füße werden zusammen mit Salz und Wasser gahr gekocht, sodann nimmt man von der Brühe so viel als zu der Sauce nöthig ist, dazu Pfefferkuchen, Citronenscheiben, Franzwein, große Rosinen, fein geschnittene Mandeln, gestoßene Nelken; jedoch nur so viel Pfefferkuchen, daß die Sauce gehörig eben wird, auch kann man etwas Zucker dazu nehmen, dieses hängt jedoch vom Geschmack ab. Den Kopf muß man warm stellen, so bald er auf die Tafel gegeben, wird etwas Sauce darüber gegossen, und die übrige in eine Saucière gefüllt.

138. Eine garnirte Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird recht gut geklopft, die Häute so viel wie möglich abgenommen, gut gewässert, mit Salz und Wasser ein paar Zwiebeln, etwas Pfeffer, und Englisch Gewürz zum Feuer gestellt, und wenn sie bald weich ist, gießt man ¼ Quart guten Franz-

wein daran und läßt sie damit gut einkochen; sie muß nur wenig Sauce behalten, damit sie kräftig bleibt, doch darf sie nicht braun werden. Ist sie ganz weich, so nimmt man sie vom Feuer, schöpft das Fett ab und läßt sie in der Sauce kalt werden, hat man aber nur wenig Sauce, so kehrt man die Keule um, denn trocken darf sie nicht werden; ist sie kalt, so belegt man sie in der Quer mit einer Reihe Sardellen, dann mit feingehackter grüner Petersilie, sodann wieder mit Sardellen und mit dem Gelben eines Eies feingehackt. Die Petersilie und das gehackte Ei müssen aber mit einem Theelöffel aufgelegt werden, damit sie nicht mit den Sardellen zusammen kommen. So fährt man wechselweise fort bis die Keule ganz belegt ist, dann macht man eine kalte Sauce, zu dem Eigelb von hartgekochten Eiern gießt man gutes Provenceröhl, zerdrückt und rührt es mit einem hölzernen Löffel, thut etwas gehackte Sardellen, feingehackte Zwiebeln, guten Weineſſig und etwas von der Brühe der Keule dazu, dieſes wird durch einen feinen Durchſchlag gerührt und etwas Moſtrich und Zucker dazu gethan. Von dieſer Sauce richtet man etwas auf die Schüſſel an, legt die Keule darauf und giebt die übrige Sauce in einer Saucière zur Tafel.

139. Friſcher Schinken mit einer Kirſte.

Man lege den Schinken in ein paſſendes Geſchirr und koche ihn in Waſſer mit Salz, Zwiebeln und etwas Engliſchem-Gewürz; ſobald er weich iſt, laſſe man ihn etwas abkühlen, nehme die Schwarte, ſo wie auch wenn er überflüſſig fett iſt, etwas davon ab. Sodann wird grob geriebenes Brod, wo möglich von der Kirſte eines alten Brodes, geriebener Zucker, geſtoßener Zimmt und etwas Nelken untereinander gemiſcht und damit den Schinken einen Finger ſtark beſtreut und derſelbe entweder im Backofen oder in

der Tortenpfanne gebacken. Eine hierzu passende Sauce mache man von frischen Kirschen und in Ermangelung dieser, von gebackenen; letztere werden gut gewaschen, im Mörser gestoßen und mit Wasser beigestellt, sobald sie weich sind, durch einen feinen Durchschlag gestrichen. Diesen Abguß kläre man behutsam in das Geschirr, worin man denselben kochen will, damit kein Bodensatz mit hinein komme, thue sodann gut Zucker, etwas Wein, ganzen Zimmt und einige Nelken daran und lasse denselben sodann kochen, rühre etwas Weizen- oder Kraftmehl hinein, damit diese Sauce eben wird.

Der Schinken wird warm angerichtet und die Sauce dazu gegeben. Man kann diesen Schinken, wenn man ihn nicht kochen will, braten.

140. Geräucherten Schinken zu kochen.

Es wird ein guter Schinken, ist es ein Westphälischer, um so besser, gut mit warmem Wasser abgewaschen, das Bein wird jedoch nicht abgehauen, denn dieses giebt die beste Kraft, es muß daher ein dazu passendes Geschirr genommen und so viel Wasser auf den Schinken gegossen werden, als zum Kochen nöthig ist, damit läßt man ihn 24 Stunden stehen, sodann bringt man ihn mit demselben Wasser aufs Feuer und läßt ihn bei wenig Feuer ganz langsam kochen, nur lasse man ihn nicht zu weich werden, auch ist es gut, wenn er in der Brühe kalt wird. Sodann lege man den Schinken auf eine Schüssel, löse die Schwarte ab und mache ihn von allem Unsaubern rein, will man ihn ganz zu Tische bringen, so garnire man ihn mit Petersilie und Citronenscheiben.

Sechste Abtheilung.

Verschiedene Fische zu kochen und zu braten.

141. Gespickter Hecht.

Nimm einen guten Mittelhecht, schuppe ihn, nimm ihn aus, ziehe ihm die Haut von dem Rücken ab, spicke ihn mit fein geschnittenem Speck auf beiden Seiten kraus und schön und gieb ihm den Schwanz ins Maul. Streiche eine verzinnte Tortenpfanne fett mit Butter aus, lege den Hecht hinein, begieße ihn gleich mit heißer Butter, lege auf die Tortenpfanne einen Deckel, mache Kohlenfeuer über und auch ein wenig unter die Pfanne, laß den Hecht braten, begieße ihn fleißig mit Butter und wenn er halb gahr ist, streue Salz darauf, so viel wie nöthig ist. Wenn die Tortenpfanne groß ist, so kann man auch 2 Hechte darin braten.

Mache eine braune Sauce mit Kapern. Dazu nimm gute Rindfleisch-Bouillon, thue dazu in Butter braun gemachtes Mehl, worunter Schalotten, fein gehackte Sardellen, Citronenscheiben, auch Citronensäure sind, stelle es aufs Feuer, laß es ein wenig kochen und thue zuletzt die Kapern dazu und wenn der Fisch gahr und schön gelbbraun ist, dann gieße beim Anrichten ein wenig Sauce in die Schüssel und

lege den Fisch darauf. Die Jus nebst Butter, die in der Pfanne ist, richte in Saucièren an und schicke sie mit dem Hechte zur Tafel.

142. Angeschlagener Hecht.

Man nehme einen etwas großen Mittelhecht, schuppe und reiße ihn, die eine Hälfte schneide man in Stücke, wasche das Blut gut aus und koche sie in Salz, Wasser und Zwiebeln gahr, die andere Hälfte schneide man aus der Haut und schabe das Fleisch von den Gräten. Man nehme ferner ½ Pfund ungeräucherten, frischen Speck, schneide ihn in Würfel, hacke es zusammen recht fein und wenn die erste Hälfte vom Hechte weich gekocht ist, so nehme man die Haut davon ab und alle Gräten heraus, so daß auch nicht die feinste darin bleibe, hacke es ebenfalls fein, thue es dann zu dem andern Gehackten, mische es gut untereinander und lege es in eine tiefe Schüssel. Nun schneide man von alter Semmel die Rinde ab, nimm 8 Loth von ersterer, lege sie ein wenig in kaltes Wasser und drücke sie aus, lasse ein gutes Stück Butter in einem Tiegel ein wenig zergehen, füge die Semmel und 4 ganze Eier, die vorher gut gequirlt worden, dazu, stelle es auf's Feuer und rühre es so lange, bis es vom Tiegel sich löset; laß es hierauf ein wenig abkühlen und thue es zu dem Gehackten nebst etwas fein gehackten Schalotten, Citronenscheiben, Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz, so viel wie nöthig ist, auch 3 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 Eiern und rühre alles gut durcheinander.

Wenn der Hecht gerissen wird, dann schneide man ihm die Rückgräte so heraus, daß sie ganz bleibe, auch den Schwanz und die Floßfedern, die selbiger am Rücken hat, schneide man ab. Den Kopf kann man spalten, weil er, wenn er ganz bleibt, zu viel Platz in der Tortenpfanne einnimmt; man muß aber die Rückgräte und auch den Kopf ein wenig

bei den Fisch, wenn man ihn kocht, legen, sie ein baarmal mit überkochen lassen und alsdann heraus nehmen.

Man lege nun Papier in eine gut verzinnte Tortenpfanne, bestreiche es mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, lege die Hälfte von der obigen Farce in die Pfanne, die Hälfte von dem Kopf darauf und dann die Rückgräte, (der Hecht muß krumm darin liegen, ist die Gräte noch zu lang, so schneide man noch etwas davon ab), lege die andere Farce oben über, gebe dem Hecht die Form wieder, streiche ihn glatt mit einem warmen Messer, stecke die Floßfedern, welche ausgeschnitten worden, in den Rücken wieder ein und bestreiche ihn mit warmer Butter. Lege sodann auf den Deckel der Tortenpfanne Kohlenfeuer, unten aber nur sehr wenig, damit der Hecht nicht zu braun werde; auch muß man ihn zuweilen mit heißer Butter begießen, damit er nicht trocken werde, und laß ihn gahr und schön gelbbraun backen.

Man kann in eine Tortenpfanne auch 2 Hechte, in obiger Art bereitet, legen, wenn die Pfanne groß genug ist.

143. Krebs-Sauce zu Fischen.

Man nimmt Krebsbutter, geschwitztes Mehl, Muskatenblüthe und rührt dieses alles gut durcheinander, thut alsdann gute, heiße Rindfleisch-Brühe dazu, stellt es auf's Feuer und wenn es kocht, schüttet man die Schwänze von den Krebsen und auch das Fleisch aus den Scheeren dazu und läßt es, aber nicht lange, kochen.

Beim Anrichten zieht man die Sauce mit Gelbem von Eiern ab, richtet etwas davon auf die Schüssel an, legt die Fische darauf und thut die übrige Sauce in Saucièren. — Man kann auch eine weiße Sardellen-Sauce dazu nehmen.

144. Karpfen zu kochen.

Wenn der Karpfen gerissen und in Stücke geschnitten worden ist, legt man ihn in eine verzinnte Kasserolle und gießt zur Hälfte starkes Weißbier und zur andern Hälfte rothen Wein, nemlich Cahors, darüber. In die Mitte der Kasserolle legt man Zwiebeln, etwas Gewürzkörner und Salz, so viel wie nöthig ist, stellt es aufs Feuer und läßt es rasch kochen. Wenn der Karpfen eingekocht ist, dann giebt man ihm die gehörige Butter, auch etwas gestoßenes Englisch Gewürz, Citronenscheiben (doch thut man diese schon etwas früher daran), auch etwas Citronensäure, oder in deren Ermangelung ein wenig Essig.

Wenn man einen Blei recht schmackhaft bereiten will, so muß man ihn in derselben Art kochen.

145. Karpfen auf andere Art.

Wenn der Karpfen gerissen und geschnitten ist, dann nimmt man guten Weinessig, macht ihn heiß, begießt ein jedes Stück des Karpfens damit, legt ihn dann in eine verzinnte Kasserolle und thut auch den Essig, worin er gelegen hat, dazu, gießt sodann Wasser darauf, legt Salz und Zwiebeln, auch Körner von Englischem Gewürz dazu, stellt ihn aufs Feuer und wenn er gahr ist, belegt man ihn beim Anrichten mit Scheiben von Citronen und giebt gutes Provencer-Oehl und Essig dazu.

146. Nackte Barse mit einer kalten Sauce.

Man nimmt Barse (etwas größer wie eine Hand lang, nur nicht kleiner und wenn sie alle gleich groß sein können, desto besser) wäscht sie gut ab, nimmt sie aus, schneidet den Bauch, aber nicht ganz, auf, sondern schneidet ihn quer bei dem Nabel ein, damit

das Eingeweide durch diese kleine Oeffnung herausgeholt werden kann, wäscht das Blut aus, und stellt sie scharf gesalzen mit Wasser und Zwiebeln aufs Feuer. Wenn sie gahr sind, nimmt man sie ab, stellt die Kasserolle auf einen Tisch, nimmt ein reines Brett und eine Schüssel mit kaltem Wasser, nimmt hierauf die Barse aus der heißen Brühe, taucht sie in das kalte Wasser, legt sie auf das Brett und nimmt dann mit einem Messer Haut und Schuppen von ihnen ab. Wenn sodann die Brühe etwas kalt ist, gießt man sie noch einmal über die Barse und läßt sie damit noch etwas stehen. Dann richtet man sie in die Schüssel an, in welcher sie zu Tische kommen sollen, streuet fein gehackte Petersilie und Gelbes von Eiern fein gehackt darüber und belegt sie mit Citronenscheiben.

Man mache eine kalte Sauce auf folgende Art dazu: Nimm von hartgekochten Eiern das Gelbe, gieße gutes Provencer-Oel darauf, drücke und rühre es mit der Kelle recht fein, thue ein wenig fein gehackte Schalotten und Weinessig dazu, gieße und streiche es durch einen Durchschlag und wenn der Essig zu scharf sein sollte, so kann man auch etwas kalte Fischbrühe dazu nehmen. Alsdann thue Mostrich und fein gehackte Petersilie hinzu und richte es in Saucièren an und gieb es mit den Fischen zu Tische.

Man kann auch die Barse mit Sardellen belegen, die vorher gut gereinigt und von denen die Rückgräten herausgenommen sind.

147. Farcirter Hecht.

Nimm dazu einen Hecht, der etwas größer als ein Mittel-Hecht ist, schuppe und wasche ihn, schneide ihm den Bauch auf, nimm das Eingeweide heraus, schneide behutsam die Rückgräten nahe beim Kopfe und

etwas weniger nahe beim Schwanze weg und nimm sie heraus, schneide von dem Fleische etwas über die Hälfte sehr behutsam und so heraus, daß dabei die Haut nicht beschädigt wird und zugleich an dem Rükken das Fleisch wie ein Finger dick stehen bleibt. Schabe nun alles Fleisch recht gut von den Gräten, hacke es und thue fein gehackte Schalotten, Citronenschalen, Muskatenblüthe, auch ein wenig Pfeffer und Salz, so viel wie nöthig ist, dazu, nimm alte Semmel, wovon vorher die Rinde abgeschnitten ist, laß sie ein wenig in Wasser weichen, drücke sie gut aus, thue diese und ein gutes Theil geschmolzener Butter zu dem Gehackten, rühre es gut durcheinander, lege es in den Hecht hinein und nähe ihn mit einem starken Zwirnfaden zu. Ziehe sodann einen Bindfaden mit einer Packnadel durch den Schwanz und durch die Augen, mache den Hecht krumm, so gut es sich thun läßt, und binde den Bindfaden zu. Setze ferner eine passende Kasserolle mit Wasser auf's Feuer und wenn es kocht, so lege den Hecht auf den Rükken in die Kasserolle und Zwiebeln, 4 ganze Pfefferkörner und Salz, so viel wie nöthig ist, dazu.

Zur Sauce schneide Zwiebeln in feine Würfel, stelle ein gutes Stück Butter auf Kohlen und wenn sie zergangen ist, so thue die Zwiebeln dazu, laß sie gahr, aber nicht braun kochen, thue dann so viel Mehl dazu wie nöthig ist, laß es nur einmal aufkochen; nimm etwas Rindfleischbrühe und etwas von der Fischbrühe dazu und thue fein gehackte Petersilie, Muskatennuß und ein wenig Pfeffer hinein.

Wenn der Fisch gahr ist, dann gieße die Brühe ab, nimm den Bindfaden heraus, lege eine Schüssel auf die Kasserolle und kehre diese um, damit der Hecht auf die Schüssel kommt, gieße ein wenig von der Sauce darüber und die andere in Saucièren und gieb es so zu Tische.

148. Pflückhecht mit Krebsen.

Nimm etwas große Hechte, reiße und schneide sie in Stücken, wässere sie aus, damit sie kein Blut behalten, laß sie scharf gesalzen in Wasser kochen, thue auch Zwiebeln daran und wenn der Hecht gahr ist, dann nimm die Schuppen mit der Haut weg und alle Gräten so viel wie möglich ist, doch so heraus, daß die Stücken auch nicht zu klein werden. Dann thue in Butter geschwitztes Mehl und zuletzt ein wenig feingehackte Schalotten dazu. Lege nun in eine verzinnte Kasserolle Krebsbutter und Muskatenblumen, gieße gute heiße Rindfleisch-Bouillon, auch etwas von der Fischbrühe dazu, stelle es aufs Feuer und wenn es kocht, so lege den Hecht, Krebsschwänze, die vorher ausgepellt, auch gut gereinigte Morcheln hinein und laß es zusammen, jedoch nicht lange kochen, damit der Hecht nicht zergehe. (Man muß es nicht mit einer Kelle rühren, sondern nur mit der Kasserolle schütteln).

Will man Hechtklöße darunter haben, so werden sie in folgender Art bereitet: Nimm von einem Hechte die Hälfte gekocht und die andere Hälfte roh, schneide die letztere Hälfte aus der Haut und schabe das Fleisch aus den Gräten heraus, hacke es mit der gekochten Hälfte zusammen recht fein, thue es in eine Schüssel, ein wenig feingehackte Schalotten, Muskatenblüthe, Eier und ein gutes Theil geschmolzener Butter dazu, rühre alles gut durcheinander und versuche die Masse folgendermaßen: Gieße von der Fischbrühe in die Kasserolle und Wasser dazu, sonst wird es zu salzig, stelle sie aufs Feuer und wenn sie kocht, so stecke einen Kloß hinein und wenn dieser gahr ist, dann koste ihn; ist er zu trocken, so thue noch Butter, ist er zu weich, noch Eier zu der Masse und lege dann die Klöße in die Kasserolle. Wenn sie nun gahr sind und der Hecht angerichtet werden soll, so nimm

die Klöße mit einem Schaumlöffel heraus, schüttle sie gut mit der Kelle, damit keine Nässe darin bleibt, lege zuerst von dem Hecht in die Schüssel, darauf einen Theil der Klöße, dann wieder Hecht und zuletzt die andern Klöße, fülle noch ein wenig Sauce über die Klöße und lege die vorher an einer Seite aufgeschnittenen Krebsscheeren herum.

149. Rouladen von Hecht.

Man nehme Hechte in der Größe guter Brathechte, schuppe und reiße sie, nehme die Rückgräte und auch die Gräten aus dem Bauche heraus, schneide den Kopf und auch ein wenig vom Schwanze ab, schneide den Bauch durch, damit man 2 Hälften bekömmt und schneide ein wenig Fleisch von dem Rücken weg.

Man nehme ferner zur Farce einen Hecht, der etwas größer ist wie der erstere, schuppe ihn, schneide und schabe das Fleisch aus den Gräten und auch das Wenige, was am Schwanze sitzt, ab, thue das, was vom Rücken genommen ist, dazu, hacke es ganz fein, füge geschmolzene Butter, geweichte Semmel, Eier, Muskatennuß, feingehackte Schalotten, Pfeffer und Salz hinzu und rühre alles gut durcheinander.

Nun lege man die Hechte, die vorher gut ausgewaschen worden, auf ein Brett, thue in eine jede Hälfte etwas von der Farce hinein, wickle die Hechte um die Farce und binde sie mit etwas Zwirn zusammen, damit sie nicht auseinander gehen können. Dann stelle man eine verzinnte Kasserolle mit Wasser aufs Feuer und wenn es kocht, so lege man die Hecht-Rouladen, nebst Zwiebeln und Salz, so viel wie nöthig ist, hinein, decke sie zu und lasse sie, aber nicht zu lange, kochen, damit sie nicht zu weich werden. Wenn sie gahr und eingekocht sind, dann nehme man ein gutes Theil Butter, etwas viel gehackte Sardellen, Muskaten-Nuß oder Blumen und etwas geschwitztes Mehl, rühre alles gut mit der Butter

durch

urch und thue es zu dem Hecht. Auch müssen Ci-
ronenscheiben dazu kommen, welche aber schon zuvor
twas mitgekocht haben. (Man kann auch Kapern
u der Sauce nehmen.)

Beim Anrichten der Fische legt man sie auf die
Schüssel, schneidet den Zwirn von den Rollen ab
nd gießt die Sauce darüber.

150. Fricandeaus von Hecht.

Nimm kleine Mittelhechte, schuppe sie, nimm die
Haut ab und reiße sie, schneide die Köpfe ab, nimm
ie Rückgräten und auch die Gräten aus dem Bauche
eraus, schneide Stücken wie 3 Finger breit gerade
nicht schräg) durch, spicke ein jedes Stück mit fein
eschnittenem Speck dicht und kraus, sprenge es mit
Salz ein, wie Hechte, die man zum braten nimmt
nd wenn sie durchgezogen sind, so trockne die Stücken
it einem reinen Tuche ab und wälze sie in Mehl.
Setze nun Butter in einem breiten, eisernen, oder
uch in einem irdenen Tiegel auf Kohlenfeuer, laß
e gelbbraun werden, lege den Fisch hinein und laß
n, wie jeden andern Brathecht, schön braun, aber
icht hart, braten. Mache eine Sauce dazu, in der
rt, wie es bei der gespickten Kälbernitch gelehrt
t, richte diese Sauce, zu welcher auch die Jus von
em Fische und die Butter gethan werden muß, in die
Schüssel an und lege die Fische darauf.

Man kann auch eine braune Sauce mit Kapern
zu nehmen, auch kann man die Fricandeaus auf
Sauerkohl legen.

151. Gebratener Zander.

Man nehme Zander von der Größe eines großen
Brathechts, doch so, daß er in einem großen, eiser-
en Tiegel Platz finden kann, schuppe ihn, nehme
n aus, kerbe ihn dicht und fein, besprenge ihn mit

Salz, wie einen jeden Bratfisch und wenn er durch gezogen ist, trockne man ihn mit einem reinen Tuch ab und wälze ihn in Mehl. Man setze nun einen Tiegel mit Butter auf Kohlenfeuer und wenn sie gelb braun ist, so lege man die Fische hinein und lasse sie braten, wie die Brathechte; sie müssen aber nicht zu langsam braten, damit sie nicht zu weich und unansehnlich werden. Wenn sie dann schön braun und gahr sind, so nehme man sie heraus, gieße in den Tiegel, in welchem sie gebraten sind, etwas Weinessig, rühre die Butter und Jus gut zusammen, gieß es durch ein Sieb in die Schüssel, in welche angerichtet werden soll und lege die Fische darauf.

Man kann auch die Fische trocken anrichten und die Sauce in Saucièren geben.

152. Karauschen zu kochen.

Wenn die Karauschen geschuppt sind, dann nimm sie aus, wässere sie gut, koche sie mit Wasser, Salz und Zwiebeln und wenn sie gahr sind, so richte sie in die Schüssel an und bestreue sie mit fein gehackter Raute.

Man kann auch ein wenig Petersilie mit unter die Raute nehmen und gelbbraune Butter in Saucièren dazu geben.

153. Karauschen mit einer Sahnsauce.

Wenn die Karauschen in Wasser, Salz und Zwiebeln gahr gekocht sind, dann stelle süße Sahne auf's Feuer, thue in Butter geschwitztes Mehl, außerdem noch Butter, Muskatenblüthe, wenn man will, auch fein gehackte Dille dazu, laß es aufkochen, richte die Fische in die Schüssel an und gieße die Sauce darüber.

154. Zander ganz zu kochen.

Man nimmt etwas große Zander, schuppt sie und mmt sie aus, kerbt sie dicht und fein auf dem ücken, wäscht sie ab und inwendig aus, reibt sie it Salz aus- und inwendig ein und läßt sie eine tunde damit stehen. Man setzt eine Kasserolle mit asser aufs Feuer, thut Salz und Zwiebeln hinein, äscht die Zander wieder ab, zieht einen Bindfaden it einer Packnadel durch den Schwanz und die ugen, macht die Zander krumm, bindet den Bind- den zu und wenn das Wasser kocht, so legt man e Zander auf den Rücken hinein und läßt sie kochen; müssen aber scharf gesalzen sein, sonst bekommt s inwendige Fleisch nichts davon.

Dann bereitet man eine Mostrichs-Sauce dazu: an schwitzt Mehl in Butter, thut ein wenig fein- hackte Schalotten, auch von der Fischbrühe, ein tes Theil Mostrich, Weinessig, etwas Franzwein d Citronenscheiben und wenn man will, auch et- as Zucker dazu, stellt sie sodann aufs Feuer und ßt sie ein wenig kochen. (Die Sauce muß etwas el Butter bekommen.)

Wenn man die Fische anrichten will, muß man bei sehr behutsam sein, damit sie nicht zerbrechen. ie Zander können krumm bleiben und so in eine nde Schüssel angerichtet, oder auch der Länge nach eine lange Schüssel gelegt werden; es wird in iden Fällen ein wenig von der Sauce darüber an- richtet und die andere in Saucièren zu Tische ge- ben.

Man kann auch braune Butter und Mostrich zu geben. Zu geschnittenem Zander kann man auch eselbe Sauce geben.

155. Hecht mit Austern.

Nimm dazu einen etwas großen Mittelhecht, schuppe und reiße ihn, nimm die Rückgräte und auch die Gräten, die im Bauche sind, heraus, den Kopf schneide ab, so daß kein Fleisch daran bleibt, schneide ihn in gewöhnliche schräge Stücken, wasche ihn gut aus, lege ihn in eine verzinnte Kasserolle, lege in die Mitte etwas fein gehackte Zwiebeln und Salz, so viel wie nöthig ist, gieße Wasser darauf, stelle es aufs Feuer, laß es kochen und wenn es eine Weile gekocht hat, dann thue Scheiben von einer nicht bittern Citrone dazu und wenn die Jus gehörig eingekocht und der Hecht bald gahr ist, so lege viel Butter, Muskatennuß und geriebene Semmel daran und thue Citronensäure dazu; laß den Hecht ein wenig damit kochen, thue ganz zuletzt die Austern dazu und decke die Kasserolle zu. (Sie werden von dem Wrasen und Kochen gleich gahr.) Wenn die Austern steif sind, so richte den Fisch an, so daß die mehrsten Austern nach oben, die übrigen aber zwischen den Fisch zu liegen kommen.

156. Hecht und Aal.

Man nehme einen starken Mittelhecht und einen großen Aal, den Hecht schneide man in gewöhnliche Stücken und den Aal, wie man es gut findet, wasche und wässere beide gut aus, daß kein Blut darin bleibe, dann lege man einen Theil vom Hechte in eine verzinnte Kasserolle und den Aal in die Mitte, streue feingehackte Zwiebeln in die Mitte und lege den andern Hecht oben darüber, salze beides so viel als nöthig und gieße Wasser darauf, stelle es aufs Feuer, decke es zu und laß es kochen.

Wenn es eingekocht ist, dann nehme man ein gutes Theil Butter und etwas geschwitztes Mehl darunter, desgleichen Muskatennuß, auch ein wenig Pfef-

r und feingehackte Sardellen, rühre dieses alles gut it der Butter zusammen, thue es nebst Citronen- heiben und Citronensäure an die Fische und laß sie ch ein wenig kochen.

Wenn die Fische angerichtet sind, dann streue an feine gute Kapern darüber. — Will man Hecht- klöße darunter haben, so verfährt man damit wie i dem Pflückhecht gesagt ist und legt die Klöße zwi- hen und über den Hecht und den Aal.

155. Frischen Dorsch zu kochen.

Waſche den Dorsch gut ab, nimm ihn aus, schneide n in runde Stücken und waſche und wässere ihn t aus; dann stelle eine Kasserolle mit Wasser auf's euer, thue Salz, Zwiebeln, auch Pfefferkörner dazu d wenn es kocht, so lege den Dorsch hinein und ß ihn etwas rasch kochen.

Zur Sauce nimm ein gutes Theil Butter, stelle in einem Tiegel auf's Feuer und wenn sie kocht, thue in feine Würfel geschnittene Zwiebeln dazu d laß sie langsam kochen, bis sie weich, aber nicht raun sind; thue so viel Mehl dazu, wie zur Sauce forderlich ist, laß es einmal mit aufkochen, gieße chendes Wasser, auch wenn der Dorsch frisch ist, was von der Fischbrühe und endlich fein gehackte eterſilie, Pfeffer und Muskatennuß hinzu und laß e noch ein wenig kochen.

Wenn der Dorsch gahr ist, wird er auf eine chüssel gelegt, mit fein gehackter Peterſilie und fein hacktem Gelben von hartgekochten Eiern bestreuet nd die Sauce in Saucièren dazu gegeben.

156. Lachs zu kochen.

Der Lachs muß gut, doch so abgewaſchen werden, aß die Schuppen nicht abgehen; man reiße und hneide ihn in nicht zu große, aber auch nicht zu

kleine Stücken, die man auch, wenn man will, des bessern Ansehns wegen, ein wenig schräg schneiden kann, wasche ihn gut ab, lege ihn in kaltes frisches Wasser, laß ihn eine halbe Stunde darin liegen, lege ihn hierauf in eine verzinnte Kasserolle, thue Zwiebeln und Salz dazu, gieße Wasser darauf, so viel wie nöthig ist, stelle ihn auf's Feuer, schäume ihn gut und wenn er kocht, thue man etwas Lorbeerblätter, Englische Gewürzkörner und Pfeffer dazu. Man muß ihm gleich starkes Feuer geben, wenn er aber kocht, so muß dieses nur langsam geschehen, er muß auch scharf gesalzen werden.

Wenn der Lachs bald gahr ist, gieße man guten Weinessig dazu und wenn er gahr ist, richte man ihn auf eine Schüssel an, belege ihn mit Citronenscheiben und grüner Petersilie, die von den Stengeln gepflückt und rein gewaschen ist und gebe gutes Provencer-Oel und Weinessig dazu.

Will man ihn aufbewahren, dann legt man ihn in ein tiefes Geschirr, gießt die Brühe durch ein Suppensieb und wenn diese mehr ist, als zu dem Lachs erfordert wird, so lasse man noch etwas davon zurück, gieße hierauf noch Weinessig dazu, stelle es auf's Feuer und lasse es noch einmal aufkochen, gieße es sodann in einen Topf und wenn es kalt ist über den Lachs, lege auch noch Englisches Gewürz und Pfefferkörner dazu, decke den Topf zu, und so hält sich der Lachs.

Wenn man den Lachs aber verschicken will, dann lege man ihn in ein reines Fäßchen und etwas Pfefferkörner und ganzes Englisches Gewürz dazwischen; das Gefäß muß aber nur die Größe haben, daß der Lachs es ausfüllt, da er sich sonst nicht gut verschicken läßt, doch muß er auch nicht zu fest gepackt darin liegen; das Gefäß läßt man hierauf vom Böttcher zuschlagen, und gießt die vorbesagte Brühe durch

in im Boden gebohrtes Loch hinein, bis es voll ist, hlägt hierauf das Loch zu und so kann der Lachs erschickt werden.

Mit einem Stör verfährt man in derselben Art, ur daß man ihm die großen Schuppen erst abschnei- et; kochen muß er lange, doch nur ganz allmählig, enn er weich werden soll. Während des Kochens arf aber kein Essig dazu kommen.

157. Rouladen von Aal.

Man nimmt nicht zu kleinen, sondern guten Mittel- al, wäscht ihn ab, trocknet ihn mit einem reinen uche ab, reißt ihn alsdann beim Rücken auf, nimmt rst das Eingeweide und dann die Rückgräte, an elcher kein Fleisch sitzen bleiben muß, heraus, schnei- et Kopf und Schwanz ab, streicht mit einem Messer as Blut heraus (doch darf er nicht ausgewaschen erden, da er sich sonst nicht binden läßt), streuet in wenig Salz in jeden Aal hinein; nimmt feinge- ackte Petersilie, das Gelbe und Weiße von hartge- ochten Eiern, jedes besonders fein gehackt, legt mit inem Löffel erst von der grünen Petersilie eine Reihe uer über den Aal, hernach Gelbes von Eiern und ann von dem Weißen und fährt so fort, bis der al voll ist; in den Bauch kann man viel legen, da, o dieser aber aufhört nur wenig und wenn alle ale belegt sind, rollt man sie auf und bindet sie ein aarmal mit einem feinen Bindfaden kreuzweise, so aß nichts von dem Hineingelegten herausschießen ann.

Nun setzt man eine verzinnte Kasserolle mit Wasser aufs Feuer und wenn es kocht, thut man Salz und sodann den Aal, der auch etwas scharf ge- alzen sein muß, hinein, deckt ihn zu und läßt ihn angsam kochen. Es kann auch nach Belieben ein enig Salbey und wenn er halb gahr ist, guter Wein- ssig daran gethan werden. Ist der Aal ganz gahr,

dann nimmt man ihn heraus und wenn er noch nicht ganz kalt ist, dann legt man ihn auf ein Brett, ein kleines Brett oben darüber und auf Letzteres ein Paar Bolzen, die aber nur von mittelmäßiger Stärke sein müssen; so wird er zusammen gepreßt und läßt sich besser schneiden. Dies muß übrigens am Tage vor demjenigen geschehen, an welchem er gegessen werden soll. Dann nimmt man den Bindfaden behutsam ab, schneidet auf einem Brette Scheiben von der Roulade wie ein kleiner Finger dick und wenn sie geschnitten sind, dann richte man sie zierlich auf eine Schüssel an. Die schönsten Stücken legt man oben auf, putzt sie mit Citronenscheiben und grüner Petersilie aus und giebt Oel und Essig dazu.

Man kann auch die kalte Sauce dazu nehmen, welche bei den nackten Barsen unter Nr. 138 angeführt ist.

158. Aal in Gelée.

Man nehme Aal von derselben Gattung wie unter Nr. 151 gesagt ist, reiße ihn bei dem Rücken auf, schneide die Rückgräte heraus und den Kopf und Schwanz ab, so daß kein Fleisch daran bleibt, streiche mit einem Messer das Blut aus, wasche ihn aber nicht aus, dann nehme man einen Aal davon, schneide ihn in längliche Stücken und fülle den Bauch der übrigen damit aus, streue Salz hinein, rolle ihn zusammen und binde ihn kreuzweise mit feinem Bindfaden, so daß er nicht während des Kochens auseinandergehen kann. Dann setze man Wasser in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, thue Salz und Pfefferkörner dazu, (es muß aber etwas scharf gesalzen werden) und wenn es kocht, lege man den Aal hinein, lasse ihn langsam kochen und wenn er eine Weile gekocht hat, gieße man guten Weinessig dazu. Wenn der Aal gahr ist, dann nehme man ihn heraus und wenn er kalt, doch nicht ganz kalt ist, dann lege

man ihn auf ein Brett, ein kleines Brett aber darüber und ein Paar mittelmäßige Bolzen darauf und presse ihn.

Zu 6 solchen Aalen nehme man zur Gelée 8 Kälberfüße, sie müssen aber vorher schon weich gekocht sein; man gieße den Stand von den Kälberfüßen ab und durch ein Suppensieb, gieße auch die Brühe von dem Aal durch und beides, nachdem man das Fett von der Aalbrühe und auch das Unreine von den Kälberfüßen oben abgenommen hat, in eine verzinnte Kasserolle (aber nicht den Satz unten von den Kälberfüßen) und gieße guten, scharfen, sauren Weinessig dazu. Man binde hierauf eine grobe starke Serviette, welche eine halbe Stunde vorher in kaltem Wasser gelegen hat, über Schemelfüße mit Bindfaden fest, schlage das Weiße von 6 Eiern mit der Kelle gut durch, gieße es zu der Masse in die Kasserolle, thue auch noch etliche Pfefferkörner dazu, stelle es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren einmal auf- und in die Höhe kochen. Dann gieße man es durch die Serviette; das erste was durchläuft ist noch nicht klar, dieses gieße man wieder in die Serviette hinein, bis es klar ist, weshalb man immer nur ein wenig durchlaufen lassen und dann wieder versuchen muß, ob es klar durchläuft. (Es muß hiebei an einem warmen Orte stehen, auch oben mit einer Serviette zugedeckt sein). Wenn es nun klar durchgelaufen ist, so gieße man etwas davon in eine verzinnte Muschelform, wie 2 Finger hoch, stelle es an einen kalten Ort, und nachdem es steif geworden, lege man ausgeschnittene und einmal durchgeschnittene Scheiben von Citronen darauf und in die Mitte einen Stern von Krebsscheeren, auch etliche Krebsschwänze. Alsdann nehme man den Bindfaden von dem Aal ab, schneide diesen in Scheiben, wie 2 Finger dick, lege die Hälfte von dem Aal, wenn er ganz kalt ist, in die Form, das ganze Gelbe von hartgekochten Eiern und zwar rund

um die Form, wie 2 Finger breit auseinander, herum, den übrigen Aal darauf und gieße alsdann die Gelée wenn sie ganz kalt geworden, darüber, so daß sie noch etwas über dem Aal steht und stelle es an einen kalten Ort. Wenn der Aal angerichtet werden soll, dann halte man die Form ein wenig in lauwarmes Wasser, damit sich die Gelée löset, lege eine lange Schüssel auf die Form und kehre diese um, damit es heraus kommt. Die Gelée, welche noch übrig ist, lege man stückweise um die Schüssel herum.

159. Aal zu braten.

Man nimmt dazu großen Aal, zieht die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücken, wie man sie haben will, wässert ihn aus, läßt ihn in Wasser scharf gesalzen gahr kochen, nimmt ihn sodann heraus und wenn er etwas abgekühlt ist, so mengt man geriebene Semmel, fein gehackte Petersilie und Pfeffer zusammen und bestreuet den Aal damit, legt ihn auf den Rost und läßt ihn auf Kohlenfeuer gelbbraun braten.

Zur Sauce nimmt man Provenceröl, Mostrich und guten Weinessig, richtet sie in die Schüssel an und legt den Aal darauf.

160. Muränen zu kochen.

Wenn die Muränen gerissen, in Stücken geschnitten und gut ausgewässert sind, dann koche sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern gahr und wenn sie angerichtet worden, so bestreue sie mit fein gehackter Petersilie und allenfalls mit fein gehacktem Gelben von hart gekochten Eiern und gieb gutes Provenceröl und Essig dazu.

Man kann auch braune Butter und Mostrich dazu geben.

161. Gründlinge zu kochen.

Wenn die Gründlinge gewaschen sind, dann lege sie in eine tiefe Schüssel, gieße Franzwein darauf und laß sie darin laufen; setze eine Kasserolle mit Wasser aufs Feuer, thue Zwiebeln, Salz und Pfefferkörner hinzu und wenn es so gekocht hat, daß die Zwiebeln weich und wenn die Gründlinge stille sind, so schütte diese mit dem Wein dazu und lege auch gleich Butter daran; es muß aber nur wenig Wasser dazu genommen und die Gründlinge müssen rasch, aber nicht lange gekocht werden.

162. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt, gerissen und in gewöhnliche Stücke geschnitten ist, dann wässere ihn aus, daß kein Blut darin bleibe, stelle ihn aufs Feuer, thue Salz, Wasser, Zwiebeln und ganze Pfefferkörner dazu und laß ihn kochen. Nimm ein gutes Theil Butter, fein gehackte Sardellen, ganz fein gehackte Zwiebeln, Muskaten-Nuß oder Blumen, rühre dies alles gut durcheinander und wenn der Hecht gahr und eingekocht ist, so thue es nebst Citronensäure daran und laß es damit, jedoch nicht lange kochen. Scheiben von Citronen, die nicht bitter sind, können auch (jedoch schon früher) daran gethan werden. Der Hecht muß gehöriges Salz bekommen und damit durchkochen, die Butter hingegen muß vorher gut ausgewaschen werden, daß der Hecht auch nicht zu viel Salz erhalte. Die Sardellen müssen nicht den guten Geschmack verlieren und dürfen deshalb nicht viel gewässert werden, wenn aber in deren Stelle guter Hering genommen wird, so ist dieser stark zu wässern, weil er sich sonst nicht fein hacken läßt. Wenn nun der Hecht angerichtet worden, so können auch feine Kapern darüber gestreut werden.

163. Pann-Fisch.

Nimm guten, weißen Stockfisch, klopfe ihn mit einem Beile, oder Hammer, lege ihn 24 Stunden in Flußwasser, gieb ihm jedoch in dieser Zeit 4 mal frisches Wasser, dann nimm ihn heraus und stelle ihn mit Flußwasser zum Feuer. Er darf nur wenig Feuer haben, muß eine Stunde hindurch langsam ziehen und wenn er einen weißen Schaum bekömmt, dann gieße das Wasser durch einen Durchschlag ab, reinige den Stockfisch von der Haut und den Gräten, lege ihn auf ein Brett und hacke ihn mit einem Wiegemesser ganz fein. Nimm hierauf viel fein gehackte Zwiebeln und viel Butter, stelle letztere in einer Kasserolle aufs Feuer, und wenn sie kocht, so thue die Zwiebeln dazu und laß sie kochen, bis sie weich, aber nicht braun sind, dann thue den Stockfisch dazu, auch gestoßenen Pfeffer und Salz und laß ihn damit schmooren; er muß dabei aber fleißig umgerührt, auch müssen zuletzt geriebene Kartoffeln dazu gethan und alles recht gut zusammen vermischt werden; dann ist er gut.

164. Langfisch zu wässern.

Man schneide den Fisch in 3 Theile, lege ihn 2 Tage in Flußwasser, koche dann scharfe Lauge von büchener Asche, lasse sie etwas stehen, damit sie klar werde, kläre sie ab und gieße auf die Asche nochmals Wasser, laß es eine Nacht darauf stehen, kläre es sodann ab und lege den Fisch 2 Tage hinein. Wird er in dieser Zeit noch nicht weich und dick, so gieße man immer von der scharfen Lauge zu, bis er weich wird und recht dick aufgegangen ist; dann schneide man ihn in kleine Stücke, lege ihn abermals so lange in Flußwasser und gieße des Tages dreimal dergleichen frisches Wasser darauf, bis die Lauge her-

ausgezogen ist, dann setze man ihn mit Flußwasser auf das Feuer und lasse ihn so lange sieden, bis er ein wenig Schaum bekömmt. Eine Stunde vorher, wenn er angerichtet werden soll, stelle man ihn auf's Feuer und wenn er gut ist, dann nehme man ihn behutsam heraus, daß er nicht zerbreche, lege ihn in die Schüssel, auf welcher man ihn zu Tische tragen will, nehme ihm die Haut ab, bestreue ihn mit fein gehacktem Gelben von Eiern und grüner, fein gehackter Petersilie und thue braune Butter dazu.

Man kann auch folgende Zwiebel-Sauce dazu nehmen: Stelle Butter auf's Feuer und wenn sie geschmolzen ist, so thue fein in Würfel geschnittene Zwiebeln dazu, laß sie darin kochen, bis sie weich, aber nicht braun sind, dann füge Weizenmehl, so viel wie zu der Sauce nöthig ist, nebst Wasser, etwas Pfeffer, fein gehackte Petersilie und viel Butter hinzu.

165. Krebse mit einer Sahnsauce.

Wenn die Krebse sauber ausgepellt sind und die Krebsbutter verfertigt ist, dann stelle man süße Sahne auf's Feuer und wenn sie kocht, dann thue man in dieselbe geschwitztes Mehl, so viel wie zu der Sauce erforderlich ist, auch Krebsbutter, Muskatenblüthe, oder Nuß, ein wenig Zucker, auch ein wenig Salz, hierauf die Krebsschwänze, so wie das Fleisch von den kleinen Scheeren und so lasse man es einmal aufkochen.

Beim Anrichten ziehe man es mit Gelbem von Eiern ab und lege die großen Scheeren, die vorher an einer Seite aufgeschnitten sind, um den Rand der Schüssel.

Man kann diese Speise nur in den Jahreszeiten machen, wo der Krebs voll und gut ist, weil sie sonst nicht schmackhaft sein würde.

166. Heringe zu braten.

Nimm guten Hering, wasche ihn gut ab, ziehe ihm die Haut ab, schneide ein wenig vom Bauch weg, lege ihn in eine Schüssel, gieße süße Milch darauf, so daß sie überstehe, damit das Salz abziehen kann und laß ihn 5 bis 6 Stunden darin liegen. Alsdann nimm ihn heraus, lege ihn auf ein Brett, damit er ablecke und trockne ihn hierauf mit einem reinen Handtuche gut ab, klopfe ganze Eier mit der Kelle, begieße den Hering damit, bestreue ihn mit geriebener Semmel und laß ihn in geklärter Butter, die gut heiß ist, gelbbraun, aber auch schnell braten, weil er sonst unansehnlich wird.

Man kann ihn auch zu Gemüse geben, zu welchem der andere Hering passend ist.

167. Hecht mit Meerrettig.

Der Hecht wird geschuppt, gewässert, ausgewaschen, mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern aufs Feuer gestellt und gut abgeschäumt; wenn derselbe gahr ist, auf die Schüssel angerichtet, mit geriebenem Meerrettig gut bestreuet, sodann wird gelbbraune Butter, welche aber recht kreischend sein muß, über den Meerrettig gegossen, damit derselbe recht kraus wird.

168. Barsche mit Kapernsauce.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen, fein eingekerbt und gut ausgewaschen, mit Salz, Pfefferkörnern und Zwiebeln gekocht und wenn sie gahr sind, richtet man sie an. Zu der Sauce schwitze man Mehl in Butter gelblich, thue alsdann feingehackte Zwiebeln oder Schalotten, etwas von der Fischbrühe, Wasser und gute Butter dazu; so auch Citronenscheiben und zuletzt die Kapern; diese müssen aber nicht mitgekocht werden, weil sie dann den Geschmack verlieren.

169. Quappen mit Speck-Sauce.

Die Quappe wird sauber geputzt, geschnitten, gut gewässert, mit Wasser, Salz, Gewürz, Lorbeerblättern gekocht. Zur Sauce schneide man Speck fein gewürfelt, brate denselben gelbbraun, gieße das Fett durch einen Schaumlöffel ab, schneide feingewürfelte Zwiebeln in dasselbe und wenn sie gahr und gelbbraun sind, so nehme man 2 Eßlöffel Mehl, etwas von der Fischbrühe, Weinessig, gestoßene Nelken und zuletzt den Speck. Der Fisch wird auf eine Schüssel angerichtet und diese Sauce darüber gegossen.

170. Blaue Forellen.

Da die Forelle nicht lange aus dem Wasser bleiben darf, so schlachte man sie gleich, putze sie aber nicht, weil ihre Schönheit sonst verloren ginge, nehme das Eingeweide heraus und schlitze sie auf dem Rücken, wodurch sie beim Kochen ein gutes Ansehen bekommt; sie dürfen aber nicht lange mit Wasser, Salz, Gewürz und Zwiebeln kochen, auch thue man etwas Essig daran, wonach sie besser schäumen, man gebe sie ohne Sauce zur Tafel, garnire sie aber mit Petersilie, und gebe Oel, Essig, Pfeffer, gehackte Petersilie und frische Butter dazu.

Siebente Abtheilung.

Verschiedene Fastenspeisen und Puddings.

171. Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln.

Man nehme von 1½ Mandel Borstorfer Aepfeln das Kernhaus mit einem Stecher, oder in Ermangelung dessen mit einem kleinen, scharfen Messer heraus und schäle sie alsdann ab. Man gieße Franzwein und Wasser zu gleichen Theilen in eine verzinnte Kasserolle, thue Zucker, daß es hinreichend süß wird, ganzen Zimmet und Citronenschaale dazu, stelle es auf's Feuer und wenn es kocht, so lege man die Aepfel, einen gegen den andern, hinein und schmoore sie so, als wenn man sie zum Braten essen will; man muß aber dahin sehen, daß sie weich werden, ohne zu zerfallen. Dann nehme man sie heraus, lege einige davon in einen irdenen Durchschlag, damit sie ablecken, hierauf lege man wieder andere hinein und fahre so damit fort. Alsdann nehme man ½ Pfund Butter, wasche sie gut aus, daß kein Salz darin bleibe, rühre sie zu Sahne, (man muß, weil dies das Aufrühren erleichtert, die Schüssel hierbei ein wenig auf Kohlenfeuer setzen, dabei aber doch verhüten, daß die Butter nicht schmelze)

schmelze) thue ¾ Pfund fein geriebenen Zucker, das Gelbe von 20 Eiern, 1 Pfund süße, geriebene, oder gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Semmel und eine abgeriebene Citrone dazu und rühre dieses zusammen eine Stunde gut untereinander. Dann streiche man eine Pfundform mit Butter aus, schlage das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, thue dieses zu der Masse und rühre es behutsam, so daß es sich vereinige, darunter. Nun thue man 2 Finger hoch von dieser Masse in die Form, lege Tafeln Kuchenoblate darauf, alsdann die Aepfel und endlich die andere Masse darüber, stelle die Form in eine vorher schon durchgewärmte, mit Sand gefüllte Tortenpfanne und laß die Fastenspeise langsam backen. Wenn die Speise oben etwas bebacken ist, so kann man einen Bogen Papier darüber legen, um zu verhindern, daß sie nicht braun werde und wenn sie gar ist und angerichtet werden soll, dann breche man eine Serviette, lege diese auf eine Schüssel und setze die Form hinein.

172. Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln auf andere Art.

Die Aepfeln werden in derselben Art zubereitet, wie No. 161. gesagt ist, auch werden eben viel Aepfel genommen; dann schlage 12 ganze Eier in einen Topf, quirle sie recht gut, thue 12 Loth geriebenen Zucker und ½ Pfund feines Weizenmehl dazu, quirle es aber immer gut, damit das Mehl nicht klümprig werde, gieße alsdann 1 Quart gute Milch dazu, lege 4 Loth Butter in eine Kasserolle, gieße jene Masse dazu, stelle alles auf gelindes Kohlenfeuer und laß es unter beständigem Rühren durchgehends kochen und steif werden, dann ist es gut. (Es wird während dem zwar stückrig werden, doch schadet dies nicht, denn wenn es steif ist und kocht, so wird es

wieder ganz eben.) Hierauf thue die Masse in eine tiefe Schüssel und wenn sie kalt ist, so thue das Gelbe von 12 Eiern, eine abgeriebene Citrone und für 4 Groschen Citronat in feine Würfel geschnitten dazu, rühre es ¼ Stunde lang gut zusammen, schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum und rühre solches behutsam darunter; lege wie zwei Finger hoch von der Masse in die vorher mit Butter ausgeschmierte Form, Kuchenoblate darüber, setze die Aepfel, die vorher mit Kirschfleisch gefüllt worden, darauf und thue die andere Masse darüber. Stelle es in eine vorher gewärmte Tortenpfanne und laß es langsam backen.

173. Aepfelspeise noch auf andere Art.

Man schäle 12 große Rostocker Aepfel (es können auch Borstorfer dazu genommen werden, aber dann nimmt man mehr), schneide sie in 4 Theile, nehme das Kernhaus heraus, schneide die Theile in die Quere wie ein Finger dick durch, dann schütte man die Aepfel in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf, thue geriebenen Zucker und lege 6 Loth recht gute Butter und gestoßenen Zimmet dazu, gieße einen Tassenkopf voll Wasser darauf, decke das Gefäß zu, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer, lasse die Aepfel schwitzen und schmooren und werfe sie zuweilen um, damit die obersten nach unten kommen. (Die Aepfel müssen übrigens sämmtlich gahr sein, dabei aber auch ganz bleiben und nicht verkochen). Dann nehme man 1¼ Quart Milch, schneide 15 Loth Semmel, von der vorher die Rinde abgeschnitten ist, in Stücken, thue sie zu der Milch und wenn sie weich ist, so streiche man sie durch einen Durchschlag; schlage 16 ganze Eier in einen Topf, quirle sie gut, gieße sie zu der Milch und Semmel und thue eine abgeriebene Citrone, ¼ Pfund fein gestoßene, süße Mandeln, die geschmoorten Aepfel und geriebenen Zucker

nach Belieben hinzu. Hierauf lege man die Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form, stelle diese in eine Tortenpfanne, die vorher gewärmt ist und lasse es langsam backen.

174. Citronen-Speise.

Nimm das Gelbe von 20 Eiern, thue 1 Pfund geriebenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es ¼ Stunde hindurch gut, thue von 4 Citronen und wenn sie klein sind, von 6 dergleichen den Saft dazu, reibe die Schaalen aber zuvor auf dem Zucker ab, schabe das Abgeriebene mit einem Messer von dem Zucker ab und thue es auch hinzu. Zerstoße 4 runde, trockene Zwiebacke und schütte sie auch dazu, (kann man diese nicht haben, so nimm in deren Stelle 5 Loth geriebene Buttersemmel) schlage und rühre alles im Ganzen gute ¾ Stunden mit der Kelle, schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum und rühre es behutsam darunter. Wenn sich alles vermischt hat, so thue es in eine Form, stelle diese in eine Tortenpfanne, die vorher gewärmt ist und laß es langsam backen. In einer halben Stunde ist die Speise gut und wenn sie gahr ist, muß sie gleich zu Tische gebracht werden, weil sie sonst fällt und schlecht wird.

175. Wiener Omelette (Eierkuchen.)

Schlage von 24 Eiern das Weiße in eine tiefe Schüssel und das Gelbe in einen Topf, das Gelbe quirle gut, so daß es schäume und das Weiße schlage zu einem steifen Schaum; dann thue das Gelbe zu dem Schaum, menge es mit der Kelle behutsam untereinander und wenn es sich vereinigt hat, dann ist es gut und es muß nicht mehr gerührt werden. Gieße Butter, die vorher geklärt worden ist, in einen eisernen Tiegel, stelle ihn auf gelindes Kohlen-

feuer und wenn er heiß, die Butter aber auch nicht braun ist, (ist dies der Fall, so gieße sie aus und andere hinein) dann lege von der obigen Masse mit der Kelle, wie 2 Finger hoch, hinein und laß sie langsam, aber nur auf einer Seite gelbbraun backen. Dann ziehe den so entstandenen Eierkuchen mit einem Fischanrichter, oder breitem Messer auf eine gewärmte Schüssel, drücke eine halbe Citrone mit Zurückbehaltung der Kerne, darüber und thue so viel Zucker hinzu, daß es süß wird und lege Kirschfleisch darüber. Nun gieße wieder Butter in den Tiegel, lege von der Masse hinein, verfahre wie vorher und wenn der Kuchen gahr ist, wird dieser über den ersten gelegt, auch wieder eine halbe Citrone und viel Zucker, ganze Himbeeren, oder Himbeeren-Gelée darauf gethan und in dieser Art wechselsweise fortgefahren, bis die Masse all ist.

Der letzte Kuchen aber wird auf beiden Seiten gebacken, darüber gelegt und mit Zucker überstreut.

176. Speise von Plinzen.

Man schlage 12 ganze Eier in einen Topf, quirle sie gut und thue 18 Loth Mehl, 10 Loth geschmolzene Butter, $\frac{3}{4}$ Quart lauwarme Milch, eine abgeriebene Citrone und Zucker nach Belieben dazu. Dann lege man in einen eisernen Tiegel ein wenig Butter, lasse ihn damit heiß werden, gieße etwas von dem Teige hinein, lasse ihn im Tiegel herum gehen, backe die Plinze so dünn wie möglich und wenn sie auf der einen Seite gut ist, kehre man sie mit einem langen Messer um, backe sie auf der andern Seite und so fahre man fort, bis der Teig all ist. Zu der ersten Plinze braucht man nur die Butter, die andern bäckt man, ohne von neuem Butter in den Tiegel zu legen.

Nun nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund süße, geriebene, oder gestoßene Mandeln, thue sie in eine Schüssel, zerrühre sie mit süßer Sahne, thue Zucker und eine abgerie-

bene Citrone dazu, streiche es in die Plinze, rolle diese, aber nicht zu fest, auf, schneide sie in Enden und stelle sie in eine Form. (Je nachdem die Form hoch oder niedrig ist, ist die Höhe der Plinzen einzurichten und dabei zu beobachten, daß die unten beschriebene Crême überstehe, auch muß man auf zwei Seiten ein wenig von der Ründung abschneiden, solches aber wieder in die Plinze legen.)

Hierauf stelle man zur Crême 1 Quart gute Milch und ½ Quart Sahne, Zucker, ganzen Zimmet und etwas Citronenschaale, auf das Feuer; dann thue man zu dem Gelben von 18 Eiern einen Löffel voll Kraftmehl, quirle es gut, gieße etwas Milch, welche von dem obigen 1 Quart zurückbehalten sein muß, dazu und wenn jene Milch ꝛc. kocht, dann gieße man sie zu den Eiern, quirle es gut, gieße es wieder in die Kasserolle, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und laß es unter beständigem Rühren zwar dick werden, aber nicht kochen. Dann gieße diese Crême über die in der Form befindlichen Plinzen, stelle die Form in eine vorher gewärmte Tortenpfanne und laß die Speise langsam, aber nicht stark backen. Wenn sie ein wenig gelbbraun und die Crême steif ist, dann ist sie gut. — Man kann auch die Plinzen in längliche Streifen schneiden, diese in die Form legen und die Crême darüber gießen, so sind die Mandeln entbehrlich; im übrigen werden sie eben so gebacken, wie die Vorstehenden.

177. Gefüllte Plinzen mit süßen Makaronen.

Die Plinzen werden in derselben Art gebacken und auch so viel Masse dazu genommen, wie Nr. 176 gesagt ist; dann nehme man ½ Pfund süße Makaronen, lege sie in einen Schmoortopf, gieße ½ Quart Franzwein darauf, thue 1 Loth bittere, gestoßene Mandeln, die vorher abgebrühet worden, dazu, stelle sie aufs Feuer und wenn sie verkocht sind, so thue man ge-

riebene Semmel, so viel wie nöthig ist, um einen Teig zu bilden, dazu; dann streiche man es in die Plinzen, rolle sie etwas fest auf und schneide sie in Enden von beliebiger Länge.

Dann schlage man ganze Eier auf einem Teller mit einem Löffel, daß sich das Gelbe mit dem Weißen vereinige; lege die Plinzen hinein, begieße sie ganz damit und wälze sie so in geriebener Semmel. Hierauf stelle man Butter, die vorher geklärt ist, in einem eisernen Tiegel aufs Feuer und wenn sie gut heiß ist, dann lege man die Plinzen hinein, lasse sie rasch backen und drehe sie oft mit einer Gabel um, damit sie einerlei Farbe bekommen, nemlich gut gelbbraun werden. Wenn sie heraus genommen werden, so lege man sie auf Löschpapier.

Man kann sie in dieser Art zubereitet essen, oder auch eine Crème-Sauce dazu in folgender Art bereiten: Man quirle nemlich das Gelbe von 12 Eiern gut mit ein wenig Kraftmehl, thue dazu $\frac{1}{2}$ Quart Franzwein, $\frac{1}{4}$ Quart Wasser, den Saft von einer guten Citrone und etwas ganzen Zimmet; die Schaale der Citronen muß man vorher auf Zucker abreiben, welcher auch dazu genommen wird. Man stelle diese Masse in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, rühre sie beständig und wenn sie steif geworden, dann gieße man ein wenig von der Sauce in die Schüssel, lege die Plinzen darauf, bestreue sie mit Zucker und thue die andere Sauce in Saucièren.

ad 177. Butter zu klären.

Man lege die Butter in einen irdenen Tiegel, oder Schmoortopf, stelle sie auf gelindes Kohlenfeuer und lasse sie langsam kochen. Der Schaum, welcher sich oben setzt, muß nicht abgenommen werden und sie muß so lange kochen, bis sie wie Oel aussieht und man das Salz was auf dem Boden liegt, sehen kann, dann nehme man sie vom Feuer und den noch oben

vorhandenen Schaum ab, kläre sie in einen Topf und wenn man sie gebrauchen will, thue man sie in einen eisernen Tiegel.

178. Ausgebackene Klöße von Reismehl.

Stelle ein Quart Milch nebst 12 Loth guter Butter aufs Feuer und wenn es kocht, schütte 1 Pfund gutes Reismehl unter beständigem Rühren dazu. Wenn es sich von der Kasserolle löset, so ist es darum doch noch nicht gahr, sondern es muß auf gelindem Kohlenfeuer noch ein wenig gerührt und umgekehrt werden. Hierauf thue es in eine tiefe Schüssel und wenn es kalt ist, dann schlage nach und nach 16 ganze Eier und thue auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone dazu und rühre es gut durcheinander, sodann stecke mit einem Löffel Klöße, so groß wie ein kleines Hühner-Ei davon ab, lege sie in geriebene Semmel, kehre sie darin um, mache sie in der Hand ein wenig länglich und rund, backe sie in klarer Butter aus, nimm sie sodann mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf Löschpapier. Vermische alsdann feingesiebten Zucker und feingestoßenen Zimmet, bestreue die Klöße damit, richte sie so an und gieb sie warm zu Tische.

179. Fastenspeise von Reisgries.

Stelle 2 Quart Milch aufs Feuer, und wenn sie kocht, so gieße sie in einen Topf, schütte 1 Pfund Reisgries in die Kasserolle, gieße 1½ Quart von der Milch dazu, rühre es zu gleicher Zeit mit der Kelle, stelle es aufs Feuer und rühre es beständig, daß es recht steif aber nicht zu weich wird. Sollte der Reisgries mit der ersten Milch noch nicht gut werden, dann gieße man von der zurückbehaltenen noch etwas dazu, man muß aber darauf sehen, daß der Gries nicht zu fein ist, denn der grobe ist besser.

Dann thue den Reißgries in eine tiefe Schüssel, rühre ¾ Pfund Butter zu Sahne, thue ½ Pfund Zucker, eine abgeriebene Citronenschaale und 1 Loth bittere, gestoßene Mandeln dazu und wenn der Gries kalt, aber auch nicht zu kalt ist, wird jenes zugleich mit dem Gelben von 14 Eiern dazu gethan und gut gerührt. Das Weiße von den Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen und auch hinzugefügt. Das Ganze thue dann behutsam in eine vorher mit Butter ausgeschmierte Form und setze diese in eine Tortenpfanne, die vorher gut durchgewärmt ist und laß es backen.

180. Fastenspeise von Reis.

Man nimmt 1 Pfund Reis, verliesel ihn und sucht die Hülsen heraus, schüttet ihn in eine Kasserolle, gießt kaltes Wasser darauf, stellt es zum Feuer und läßt es ein wenig durchkochen. Dann gießt man das kochende Wasser ab, kaltes Wasser darauf, reibt es mit der Kelle gut und gießt es wieder ab; dann gießt man Milch darauf, läßt es kochen und den Reis unter beständigem Rühren doch nicht zu weich sondern recht steif kochen, thut ihn hierauf in eine Schüssel, rührt ¾ Pfund Butter zu Sahne, nimm ½ Pfund Zucker, eine abgeriebene Citrone, 1 Loth bittere, gestoßene Mandeln und das Gelbe von 14 Eiern und thut dies alles, wenn der Reis kalt, doch nicht zu kalt ist, hinzu, rührt es eine halbe Stunde gut, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, rührt es mit der Masse behutsam untereinander und thut es dann in eine vorher mit Butter ausgeschmierte Form, welche in eine gewärmte Tortenpfanne gestellt wird.

Diese Fastenspeise wird langsam gebacken.

181. Reisschnitte.

Wenn auf 1 Pfund Reis, welcher eben so gereinigt, wie No. 180. gesagt ist, die Milch gegossen ist, stelle man ihn zum Feuer, thue einen Löffel voll Zucker und ein Stück Butter dazu, rühre ihn beständig und lasse ihn zwar weich, doch nicht zu weich und recht steif kochen. Dann lege man ihn in eine breite Schüssel und drücke ihn mit der Kelle, wie 2 Finger hoch, auseinander und wenn er kalt ist, so zerschneide man ihn, viereckig, wie kleine Käse. Schlage nun ganze Eier auf einem Teller, lege die Reis-Schnitte dazu und begieße sie damit, hierauf bestreue man sie mit geriebener Semmel und backe sie in klarer Butter aus, welche gut heiß sein muß, wenn man die Reisschnitte hineinlegt. Man lasse die Schnitte gut gelbbraun backen und wenn sie gahr sind, so lege man sie auf Löschpapier und bestreue sie mit fein geriebenem Zucker und Zimmet.

182. Fastenspeise von süßen Makaronen und Zwieback.

Schlage in einen Topf 12 ganze Eier und von 6 Eiern das Gelbe hinein, quirle es gut zusammen und thue eine abgeriebene Citrone, Zucker nach Belieben, ½ Quart Sahne und 1 Quart gute Milch dazu. Nimm ½ Pfund süße Makaronen und ¾ Pfund frische, geröstete, lange Zwieback, welche nicht zu braun sind, (die Zwieback sowohl als auch die Makaronen werden zerbrochen) schütte beides in die Form, gieße die obige Masse darüber, stelle die Form in eine gewärmte Tortenpfanne und laß die Speise langsam darin backen. Wenn sie gahr ist, so lege das übrige Eiweiß, zu Schaum geschlagen, darüber, bestreue sie etwas dick mit fein geriebenem Zucker und Zimmet und laß die Speise gelbbraun, aber rasch backen, damit sie nicht lange in der Pfanne bleibe.

183. Koch mit Himbeeren.

Man thue ¾ Pfund eingemachte Himbeeren in eine tiefe Schüssel, ¼ Pfund geriebenen Zucker dazu und rühre es mit einer Kelle eine Viertelstunde hindurch gut. Dann schlage man von 20 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum, thue ihn zu den Himbeeren, zuerst ein paar Kellen davon, damit sich der Schaum mit den Himbeeren gut vereinige, alsdann den übrigen und wenn sich alles vereinigt hat, setze man in einer zinnernen Schüssel einen Berg davon auf, streiche es mit einem Messer glatt, bestreue es dick mit geriebenem Zucker, stelle es in eine gewärmte Tortenpfanne und laß es gelbbraun backen. Es darf nur eine gute Viertelstunde backen und muß dann gleich zu Tische kommen, wobei die zinnerne in eine fayencene Schüssel gestellt wird.

184. Flammorin von Reismehl.

Man nehme 1 Pfund gutes Reismehl und 2½ Quart gute Milch, die Milch stelle man aufs Feuer, lasse jedoch so viel davon zurück, daß das Reismehl damit eingerührt werden kann. Wenn die Milch kocht, so nehme man sie vom Feuer, gieße etwas davon ab, thue 12 Loth fein geriebene, oder gestoßene, süße Mandeln hinein und schütte dann das Reismehl dazu, thue Zucker, auf welchem vorher 2 Citronen abgerieben worden nach Geschmack und sodann die abgegossene Milch dazu, stelle es aufs Feuer und lasse es unter beständigem Rühren gahr kochen. Eine verzinnte kupferne, oder fayancene Form mache man mit Milch naß, gieße die Masse hinein und lasse sie kalt werden.

Mache nun folgende Crême-Sauce dazu: Man quirle das Gelbe von 16 Eiern gut in einem Topfe, thue ein wenig Kraftmehl, ¾ Quart Franzwein,

¼ Quart Wasser, von einer Citrone den Saft, Zucker nach Geschmack und etwas ganzen Zimmet hinzu, stelle es in einer Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer und lasse es unter beständigem Rühren dick werden, gieße es hierauf in einen Topf, lasse es kalt werden und gebe diese Sauce kalt zu Tische.

185. Flammorin von Stärke.

Nimm 8 Loth feine, gute Stärke und 1 Quart gute Milch, von welcher man so viel zurücklaßt, daß die Stärke damit eingerührt werden kann, die übrige Milch stelle in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, thue Zucker, auf welchem vorher das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, nach Belieben hinzu und wenn es kocht, so stelle es vom Feuer, thue die inzwischen eingerührte Stärke dazu, setze es wieder aufs Feuer und laß es unter beständigem Rühren kochen. Wenn es gahr ist, so nimm es vom Feuer, thue das Weiße von 12 Eiern, welches während der Zeit zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu, rühre es gut durcheinander, und setze es wieder ein wenig aufs Feuer, damit auch der Schaum gahr werde. Dann thue es in eine Form, die vorher mit Milch oder Wasser naß gemacht ist.

Mache eine Crême-Sauce dazu: Stelle nemlich 1 Quart Milch auf das Feuer, thue Zucker und Zimmet nach Belieben, auch wenn man will, Vanille dazu und wenn sie kocht, so rühre sie mit dem Gelben von den 12 Eiern ab, welches vorher mit kalter Milch gut gequirlt ist. Es muß auch bei dem Zugießen gut gequirlt, dann auf gelindes Kohlenfeuer gestellt und beständig gerührt werden und wenn es anfängt steif zu werden, dann sind die Eier gahr und die Sauce ist gut. Gieße die Sauce dann in einen Topf, quirle es noch mitunter, damit sie keine Haut setze und so gieb beides kalt zu Tische.

186. Kalte Speise von braunem Sago.

Stelle 1 Pfund Sago, nachdem er verlesen und mit kaltem Wasser gewaschen ist, in einer verzinnten Kasserolle auf das Feuer und laß ihn ein paarmal aufkochen, gieße ihn alsdann durch ein Haarsieb, oder einen feinen Durchschlag, so daß kein Sago mit durchgeht und spühle diesen so lange mit kaltem Wasser ab, bis er klar ist; dann schütte ihn wieder in die Kasserolle, gieße Wasser darauf, laß ihn beinahe ½ Stunde damit kochen und wenn er eingekocht ist, so gieße 1 Quart Medoc und wenn man es haben kann, ein Viertel Quart frischen, oder eingekochten Kirschsaft *), auch etwas Himbeer-Gelée dazu, thue so viel Zucker daran, daß es süß wird und laß es unter beständigem Rühren weich und einkochen. Stelle feinen Zimmet mit Wasser in einem kleinen Topfe zum Feuer, laß ihn kochen und ziehn, und gieße zuletzt das Wasser von dem Zimmet zu dem Sago. Der Sago muß recht weich, aber nicht steif sein und wenn er gut ist, so gieße ihn in kleine, tiefe Schüsseln, laß ihn kalt werden und garnire ihn mit Citronat, mit zu Schaum geschlagener, roher Sahne, von welchem man, wenn er in einem Durchschlag gut abgeleckt ist, mit einem Löffel kleine Häufchen rund um die Schüssel und auch in die Mitte auf den Sago legt.

Zu dieser Speise giebt man kalte, aber zuvor aufgekochte, süße Sahne.

---

*) Wenn kein Kirschsaft, oder Himbeer-Gelée dazu genommen werden kann, muß man mehr als 1 Quart Wein nehmen, es ist aber sehr gut, wenn man Kirschsaft, Himbeer-Gelée, oder Himbeersaft dazu nimmt.

187. Kalte Aepfelspeise.

Man bereite Borstorfer Aepfel in derselben Art zu, wie bei der Fastenspeise von Mandeln No. 171. gesagt ist und nehme auch eben so viel; dann stelle man sie in eine Schüssel, schneide Citronat fein länglich und stecke ihn in die Aepfel. Ferner nehme man von 24 Eiern das Gelbe, thue einen Löffel voll Kraftmehl dazu, quirle es gut, gieße $\frac{3}{4}$ Quart Franzwein und den Saft von 2 guten Citronen, die vorher auf Zucker abgerieben sind, dazu, stoße diesen Zucker und lege davon auch so viel dazu, daß es süß wird. Vorher stelle man in einem Töpfchen ganzen Zimmet an's Feuer und wenn er gekocht und gezogen hat, gieße man das Wasser zu der obigen Masse, stelle diese dann auf gelindes Kohlenfeuer und rühre sie beständig, bis sie dick geworden. Alsdann thue man das Weiße von 12 Eiern, welches vorher zu einem steifen Schaum geschlagen ist, dazu, rühre alles behutsam durcheinander, stelle es noch ein wenig auf's Feuer, daß sich der Schaum durchwärme, richte es so über die Aepfel an und wenn sie kalt sind, garnire man sie mit Citronat. Den Stand von den Aepfeln, worin sie gekocht sind, gieße man durch einen feinen Durchschlag, thue noch etwas Wein und Zucker dazu, laß es zu Gelée einkochen und lege es so auf die Speise.

188. Reis mit Franzwein.

Nimm 1 Pfund Reis und wenn er verlesen und die nicht abgehülseten Körner weggenommen worden, dann schütte ihn in eine verzinnte Kasserolle, gieße kaltes Wasser darauf, stelle ihn zum Feuer, laß ihn ein wenig durchkochen, gieße sodann das Wasser ab und kaltes auf, reibe den Reis mit der Kelle gut durch, gieße heißes Wasser darauf und laß ihn da-

mit halb gahr kochen. Nun gieße guten Franzwein darauf, (wenn nicht guter Franzwein dazu kömmt, kocht er sich blau) nimm 4 Apfelsinen, reibe von zweien die gelben Schaalen auf Zucker ab und thue diesen Zucker, nebst dem Safte von den 4 Apfelsinen dazu, sind diese nicht zu haben, dann reibe von 2 Citronen die Schaalen auf Zucker ab und thue diesen sammt dem Safte dazu; es muß aber alsdann gut gesüßt werden, sonst schmeckt es nicht, eben so muß es auch so viel Wein bekommen, daß es kräftig werde. Wenn nun der Reis eingekocht und weich, aber nicht steif ist, dann richte ihn auf kleine Schüsseln, oder Assietten an und belege ihn mit ein wenig Himbeer-Gelée und Citronenscheiben, die man vorher reifig ausgeschnitten hat.

Hierzu nimmt man die Crême-Sauce, deren Anfertigung bei dem Flammorin von Reismehl unter Nr. 184. gelehrt ist.

189. Kalte Speisen von kleinen Bisquitkuchen.

Thue das Gelbe von 12 Eiern in eine tiefe Schüssel, rühre es $\frac{1}{4}$ Stunde, thue 1 Pfund fein gesiebten Zucker und die abgeriebene Schaale von einer Citrone dazu und rühre es noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut; dann schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, rühre ihn unter die obige Masse, laß ihn $\frac{1}{4}$ Stunde damit stehen und schütte endlich allmählig 1 Pfund feines Weizenmehl dazu. Lege Papier auf ein Backblech, bestreue es mit Mehl, setze Häufchen von obiger Masse, wie eine Wallnuß groß, darauf, aber wie 2 Finger breit auseinander und laß sie beim Bäcker backen.

Zu der Speise nimm dann eine beliebige Anzahl dieser Kuchen, gieße guten Franzwein in eine Schüssel, lege 3—4 Kuchen hinein, übergieße sie mit einem Löffel, lege sie auf die Schüssel, in welcher sie zu Tische kommen sollen und wenn die Schüssel mit

einer Lage dieser Kuchen belegt ist, so bestreue man diese gut mit Zucker und belege sie mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée. Mache wieder eine Kuchenlage, bestreue sie ebenfalls mit Zucker, lege Kirschfleisch darauf und so fahre beliebig fort, bis es genug Speise ist. Auf die letzte Lage lege Gelée und so gieb es zu Tische.

NB. Unter den Wein kann auch ein wenig Rum genommen werden.

190. Pudding von Reismehl.

Stelle ½ Quart Milch, ½ Pfund Butter und 12 Loth Zucker aufs Feuer, und wenn es kocht, so schütte ½ Pfund gutes Reismehl unter beständigem Rühren dazu. Wenn es nun von der Kasserolle losläßt, dann thue es in eine tiefe Schüssel und sobald es abgekühlt ist, 4 ganze Eier und von 8 Eiern das Gelbe, eine abgeriebene Citrone, für 2 Groschen kandirte, in feine Würfel geschnittene Pomeranzenschaalen, oder statt deren ½ Loth bittere, feingestoßene Mandeln dazu und rühre dieses alles recht gut untereinander. Schlage hierauf das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schaum und rühre es darunter. Dann nimm eine starke Serviette, die vorher in kochendem Wasser gelegen hat, thue die Masse hinein, binde die Serviette, einen Finger hoch von der Masse ab, mit einem Bindfaden fest zu, lege sie in kochendes Wasser, welches vorher in einem Kessel auf das Feuer gestellt, thue etwas Salz in das Wasser und erhalte es in so immerwährendem Kochen und wenn es eingekocht ist, so gieße wieder kochendes Wasser hinzu. Der Pudding muß 1½ Stunde und nicht länger kochen, dann nimm ihn heraus, laß ihn ein wenig abkühlen, lege in eine Tortenpfanne dünne Scheiben von Semmel und den Pudding, nachdem er behutsam aus der Serviette genommen, darauf, bestreiche ihn mit Ei, bestecke ihn

oben und rund herum mit süßen Mandeln, die vorher abgebrüht und grob länglich geschnitten sind, lege den Deckel auf die Tortenpfanne, mache oben Kohlenfeuer, auch unten ein wenig und laß den Pudding gelbbraun backen. Man kann ihn auch auf ein Backblech legen und zu dem Bäcker schicken.

Es kann dazu eine Sauce von Himbeer- oder Kirschsaft, oder eine Crème-Sauce, wie diese bei dem Flammorin von Reismehl unter Nr. 184. beschrieben ist, bereitet werden. Von der Sauce wird etwas in die Schüssel angerichtet, der Pudding darauf gelegt und die übrige besonders zu Tische gegeben.

191. Schwamm-Pudding.

Man stelle ½ Quart Milch, ½ Pfund Butter und 12 Loth Zucker in einer Kasserolle auf das Feuer, und wenn es kocht, schütte man unter beständigem Rühren ½ Pfund feines Reismehl, oder feines Weizenmehl dazu, lasse es auf gelindem Feuer so lange kochen, bis es sich von der Kasserolle und Kelle löset, dann thue man es in eine tiefe Schüssel und wenn es kalt ist, 6 ganze Eier, von 10 Eiern das Gelbe und die abgeriebene Schaale von einer Citrone dazu und rühre es eine halbe Stunde lang gut; dann schlage man das Weiße von den 10 Eiern zu einem steifen Schaum, thue es dazu und rühre es durcheinander, aber nicht länger, als bis der Schaum sich verloren hat. Diese Masse thue man in eine Puddings-Form, die zuvor gut mit Butter ausgeschmiert ist, stelle sie in kochendes Wasser, welches man sich vorher in einem Kessel besorgt hat, lege Bolzen auf die Form, damit sie fest stehe und lasse den Pudding so kochen, daß kein Wasser hinein zieht. In ein und einer halben Stunde ist der Pudding gahr. Sollte das Wasser eingekocht sein, so gieße man immer wieder kochendes Wasser hinzu. — Wenn man den Pudding dann aus dem Kessel nimmt, muß

er

nicht gleich aus der Form genommen, sondern noch
n wenig in derselben gelassen werden, dann kehre
an ihn auf die Schüssel um und gieße ein wenig
auce hinzu, die in der Art verfertigt wird, wie bei
r. 184 gelehrt ist.

192. Semmel-Pudding.

Nimm alte Semmel, schneide die Rinde ab, nimm
Loth davon, schneide sie in Stücken, gieße 1 Quart
uwarme Milch darauf und laß sie, aber so, daß
warm stehe, weichen; rühre ½ Pfund Butter zu
ahne, thue Butter nach belieben, die abgeriebene
chaale von einer Citrone, 6 ganze Eier und von 6
ern das Gelbe dazu, schlage es gut mit der Kelle,
eiche die geweichte Semmel durch einen Durchschlag
d thue sie lauwarm hinzu. Schlage nun das Weiße
n den 6 Eiern zu einem steifen Schaum und rühre
sodann mit der Masse gut durcheinander, thue es
dann in eine mit Butter gut ausgestrichene Puddings-
rm und laß es darin anderthalb Stunden so kochen,
e bei dem Schwamm-Pudding gesagt ist.

193. Semmel-Pudding auf andere Art.

Nimm 8 Loth Butter, ½ Pfund geriebene Semmel,
Eier, ½ Quart Milch, Zucker nach Belieben und
ne abgeriebene Citrone. Die Butter rühre zu
ahne, die Semmel, das Gelbe von den Eiern und
e Milch rühre dazu und laß diese Masse eben so,
e Nr. 191 und 192, in einer Form 1½ Stunden
chen. Die Sauce wird nach Belieben bereitet,
e bei dem ersten Pudding Nr. 191 angegeben
orden ist.

194. Eier-Käse.

Schlage 12 ganze Eier in einen Topf und quirle sie
t, thue 4 Loth fein gestoßene Mandeln, die auf

Zucker abgeriebene Schaale von einer Citrone und Zucker nach Geschmack dazu, alsdann gieße 1 Quart unaufgekochte Milch dazu, thue diese Masse in eine Puddings-Form, oder in Ermangelung derselben in einen Topf, decke sie zu, stelle sie in einen Kessel, in welchem das Wasser bereits kocht und laß sie so lange kochen bis sie dick ist. Beim Einkochen wird immer kochendes Wasser dazu gegossen und wenn die Masse gut ist, so gieße sie in einen Durchschlag, daß der Wadig (die wässrigen Theile) davon ablecke. Hierauf nimm eine Form, die man Eierkäseform nennt, lege in die Spitzen ein wenig kleine Rosinen, die vorher gut gewaschen worden, dann drücke den Käse hinein und stelle die Form so, daß der in der Masse etwa noch enthaltene Wadig auch noch ablecken kann.

Stelle zur Crême ½ Quart Milch mit Zucker und ganzen Zimmet aufs Feuer und wenn sie kocht, so quirle sie mit dem Gelben von 8 Eiern ab, welches zuvor mit einem Tassenkopf voll kalter Milch gut gequirlt worden ist.

Wenn der Käse und die Crême kalt ist, so lege eine Schüssel auf die Form und kehre sie um, gieße ein wenig Crême um den Käse und gieb die andere besonders bei Tische dazu herum.

NB. Dieses ist nur zu einer kleinen Portion berechnet, will man mehr Käse und Crême haben, so müssen die Ingredienzien verdoppelt werden.

195. Speise von gefüllten Aepfeln.

Nimm sogenannte Pipons, (Pipen, Pepins) so groß sie zu haben sind, schneide den Stiel unten ab, stelle sie in eine gut verzinnte Tortenpfanne, lege Kohlenfeuer oben und auch ein wenig unten und siehe darauf, daß die Aepfel in der Pfanne weich werden, jedoch nicht platzen, sondern ganz bleiben; wenn sie alle gut sind, so nimm sie heraus und laß

le abkühlen. Sodann schneide die Blume heraus, o daß etwas von den Aepfeln darin sitzen bleibt, nimm hierauf einen Theelöffel, höhle den Apfel der= gestalt aus, daß die Schaale nicht beschädigt wird nd thue zu diesem Ausgehöhlten fein geriebene, oder estoßene süße Mandeln, Zucker so viel, daß es echt süße wird und abgeriebene Citronenschaalen; ühre alles gut durcheinander, lege davon mit einem Theelöffel so viel wieder in die Aepfel, als hinein ann, damit die Aepfel ihre Gestalt wieder bekom= nen, dann stelle die Blume wieder darauf und setze ie so auf eine Schüssel in Form einer Pyramide, ie großen unten und die kleinern oben auf und gieb ie zu Tische.

NB. Man kann die Aepfel auch in der Röhre raten. Bei dem Aushöhlen der Aepfel kann, wenn s sich thun läßt ohne die Schaale zu beschädigen, as Kernhaus herausgenommen werden, sieht man ber, daß die Schaale leidet, so muß dieses sitzen leiben und man nimmt dann nur den Apfel rund m das Kernhaus weg.

196. Fastenspeise von braunem Sago.

Der Sago wird rein verlesen und gewaschen, mit altem Wasser aufs Feuer gestellt, gut gerührt damit r nicht anbrennt, wenn er kocht, gießt man ihn in ein Haarsieb, thut kaltes Wasser darauf nnd spühlt ihn o lange damit ab, bis das Wasser klar abläuft, so= dann kocht man ihn mit Franzwein und zwar mög= lichst steif, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter zu Schnee, hierzu kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von 12 Eiern das Gelbe, gestoßener Zimmet und eine abgeriebene Citrone. Alles dieses muß gut gerührt werden, und wenn der Sago kalt ist, so wird derselbe dazu gethan und die ganze Masse wieder gut gerührt und zuletzt das Weiße von 12 Eiern zu Schaum geschlagen und auch

dazu gethan, sodann wird die Speise im Backofen oder in einer Tortenpfanne langsam gebacken.

197. Fastenspeise von Nudeln.

Man mache von 3 Eiern Nudeln wie die zur Suppe, koche sie in Milch und etwas Zucker, aber nicht steif und auch nicht fließend, rühre ½ Butter zu Sahne, 12 Loth Zucker, eine abgeriebene Citrone, von 14 Eiern das Gelbe und rühre alles wohl untereinander und wenn die Nudeln kalt sind, thue man sie nebst ¼ Pfund bittere Makaronen dazu, welches beide letztere leicht untergerührt wird, damit es nicht zerrieben wird, zuletzt kommt von den 14 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzu, schmiere die Tortenpfanne gut mit Butter und lasse die Speise gehörig backen.

198. Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln.

Die Aepfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten und die Kerne herausgenommen, sodann schmoore man sie mit Zucker, fein länglich geschnittenen Citronenschaalen, gesäuberte kleine Corinthen, Zitronat, fein gestoßenen Zimmet und Rum. Hierin lasse man die Aepfel 2 Stunden stehen, ordne sie auf einer Schüssel gleich einer Pyramide, so daß die Ingredienzien in die Mitte derselben kommen, bestreue sie mit gehackten süßen Makaronen und klein gehacktem Bisquit, welcher scharf gebacken sein muß. Diese Speise kann man kalt und auch warm zur Tafel geben.

199. Nudeln zur Suppe.

Man nehme 3 bis 4 Eier, fein Weizenmehl und mache einen steifen Teig daraus, rolle ihn ganz dünn auf ein Backbrett auf, schneide sodann zwei

finger breite Streifen, lege drei bis vier derselben auf einander, streue jedoch zwischen jeden derselben Mehl, damit sie nicht zusammen kleben, schneide sie nun so fein wie möglich, lege sie sogleich auseinander, damit sie auch hier nicht zusammenkleben, lasse sie ein wenig trocknen und thue sie in die Suppe.

200. Schaum-Eierkuchen.

Von 8 Eiern wird das Gelbe in einen Topf gut gequirlt, 8 Loth fein Weizenmehl, ¼ Quart Milch wechselweise dazu gethan, das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und kommt ebenfalls mit etwas Salz dazu, doch muß man mit dem Schaum behutsam umgehen, damit er nicht gerührt wird, diese Masse wird in einem Eierkuchen-Tiegel langsam gebacken.

201. Französischen Eierkuchen.

Acht ganze Eier, einen Tassenkopf voll Milch mit ein wenig Salz in einem Topf gut gequirlt und abgeklärter Butter in einem Eierkuchen-Tiegel nur auf einer Seite gebacken, man kann auch etwas Schnittlauch dazu nehmen. Ist er auf einer Seite gebacken, so schlägt man ihn um.

202. Schinken-Flecke mit saurer Sauce.

Man mache Nudeln von 3 Eiern und feinem Weizenmehl, rolle sie auf einem Backbrett zu Fleckchen wie ein Fingerglied lang, rändele sie ab, und koche sie in recht kräftiger Bouillon, sodann hacke man 1 Pfund abgekochten magern Schinken, thue Pfeffer, Muskatennuß, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse, ¼ Pfund Butter, ½ Quart saure Sahne dazu und lasse die ganze Masse mit einem Rande ½ Stunde backen und bestreue dieselbe mit geriebenem Parmesankäse.

Achte Abtheilung.

Verschiedene Braten.

Vom Braten überhaupt.

Um einen guten Braten zu machen, erfordert es besonders darin Uebung, ihn gehörig zu salzen und den Grad des Feuers nach der Größe des Bratens einzurichten. — Dieses muß ein Jeder selbst überlegen können und ausprobiren. Eine Regel muß ich aber doch anführen: daß man nemlich keinen Braten mit lauter Fett begießen muß. Will man ihn mit Butter braten, so muß gleich Wasser zu der Butter gegossen und hat es sich beim Braten eingezehrt, dann wieder ein wenig Wasser zugegossen und so damit fortgefahren werden, bis er gahr ist. Auf diese Art wird der Braten saftig, man bekömmt hinreichend Jus zum Begießen und zum Essen; denn lauter Fett schmeckt nicht gut zum Braten. Hat man einen Braten, der statt mit Butter, mit seinem eigenen Fette begossen werden muß, z. B. Gänsebraten, so verfährt man in derselben Art.

203. Puten-Braten.

Wenn ein Puthahn von Federn gereinigt, ausgenommen und ausgewässert ist, lege man auf einen

Schemel ein doppeltes Handtuch und den Puthahn mit der Brust darauf, stecke ein Hackmesser oben in die Mitte der Brust, fasse mit der linken Hand den Rükken von dem Puthahn, hebe diesen in die Höhe, stoß ihn nieder, spalte so den Brustknochen und drücke ihn mit der Hand inwendig hinein, schiebe die Keulen in die Höhe, stecke einen Speil durch und binde die Keulen am Rücken mit Bindfaden fest. Alsdann gieße man über denselben kochendes Wasser, damit er sich gut spicken lasse, er darf aber vorher nicht mit heißem Wasser gewaschen werden, weil man ihm sonst diese Form nicht geben kann.

Zur Füllung nehme man das Herz, die Leber und den Magen (von dem Magen schneide man das Harte als unbrauchbar weg), schneide und hacke es zusammen ganz fein, thue dazu ganze Eier, geschmolzene Butter, fein gehackte Schalotten, Citronenschaalen, ein wenig Pfeffer und geriebene Semmel, rühre alles wohl untereinander und fülle den Kropf des Puthahns damit. Demnächst näht man den Kropf zu und wenn der Puthahn am Spieß ist, bestreicht man ein Papier mit kalter Butter, legt dasselbe über den Kropf, bindet es mit Bindfaden fest und läßt den Puthahn braten.

NB. Mit Kapphähnen (Kapaunen) verfährt man eben so; diesen spaltet man aber den Brustknochen mit einem Küchenmesser.

204. Fasanen-Braten.

Wenn die Fasanen gepflückt werden, müssen sie die Federn auf dem Kopfe behalten, im übrigen muß man sie behutsam und sauber pflücken, damit sie nicht einreißen; die Haare werden abgesengt. Hierauf werden sie mit lauwarmem Wasser gewaschen, alsdann ausgenommen, $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser gewässert, die Keulen in die Höhe geschoben und mit einem Speil durchstochen. (Die Füße läßt man

daran.) Dann werden sie mit fein geschnittenem Speck sauber gespickt und wenn man sie an einen Spieß steckt, bewickelt man den rauhen Kopf mit Papier, damit er bei dem Braten nicht Schaden leidet. Wenn sie nun schön gebraten sind, daß sie zu Tische geschickt werden sollen, so nimmt man das Papier von den Köpfen und auch den Bindfaden, womit die Füße zusammen gebunden sind, ab und wickelt ein feines ausgeschnittenes Papier (in der Art, wie man es gewöhnlich als Manschetten um Lichte wickelt) um den Hals, so daß die rauhen Köpfe hervor scheinen. Die langen, vorher ausgezogenen Federn, welche in dem Schwanze gesessen haben, steckt man ein wenig in den Leib hinein, so daß der Fasan natürlich aussieht und den Leib putzt man mit dünnen Scheiben von ausgeschnittenen Citronen, aus.

NB. Mit Rebhühnern verfährt man in derselben Art. Haselhühnern, Birkhühnern und Auerhähnen, wenn man sie gepflückt hat, zieht man die Haut ab, wie einem Hasen und wenn sie ausgenommen und gut gewässert sind, dann schiebt man die Keulen in die Höhe, steckt einen Speil durch, bindet die Keulen am Rücken fest und spickt die Brüste gut mit Speck, bewickelt die Köpfe mit Papier und so läßt man sie braten.

205. Wald-Schnepfen zu braten.

Wenn die Schnepfen von Federn gut gereinigt sind, (der Kopf wird abgezogen), dann senge und wasche sie ein wenig in lauwarmem Wasser, (sie müssen nicht ausgenommen, auch nicht gewässert werden), dann stich die Augen aus, beuge den Schnabel nach den Keulen, stecke ihn durch die Keulen, an welchen die Füße auch bleiben und so brate sie am Spieße; auch lege Semmelscheiben, die ein wenig geröstet sind, in die Bratpfanne.

Gespickt müssen die Schnepfen nicht werden, doch kann man, wenn man will, dünne Scheiben Speck schneiden und diese den Schnepfen auf die Brust legen, Papier mit kalter Butter beschmieren und mit feinem Bindfaden darüber binden.

NB. Mit Pfuhlschnepfen verfährt man in derselben Art.

206. Grammetsvögel zu braten.

Man pflückt sie sauber, die Köpfe zieht man ab, sengt sie und wäscht sie mit lauwarmem Wasser, (sie müssen aber ja nicht lange darin liegen und deshalb muß man, wenn man viele hat, nur immer einige in das Wasser legen), schneidet die Füße etwas über die Hälfte ab, legt den Kopf nach den Keulen, steckt die Füße mit dem Gelenke durch die Löcher, wo die Augen gesessen haben und steckt sie an kleine eiserne Vogelspieße. Hat man dergleichen Spieße nicht von Eisen, dann muß man sich welche von Holz machen, die Vögel quer darauf stecken und mit Bindfaden an einen Bratspieß binden. Hat man viele Vögel, so kann man sie auch doppelt anbinden und so mit Butter schön braten lassen. Semmelscheiben, die ein wenig geröstet werden, legt man in die Bratpfanne und wenn die Vögel gahr sind, bestreue man sie mit geriebener Semmel, unter welche gestoßene Wachholderbeeren gethan sind.

Mit Lerchen verfährt man in derselben Art; man kann sie in einem Tiegel, auch in einer verzinnten Kasserolle braten lassen, jedoch muß man fleißig darnach sehen und zuletzt immer ein wenig kaltes Wasser hinzu gießen, damit sie Jus behalten. In bloßer Butter werden sie hart.

207. Hammelrücken wie Wildbraten zu verfertigen.

Man nimmt einen Rücken von einem jungen Hammel (muß aber von den Keulen nicht viel abnehmen, sonst hat man zu wenig, weil der Rücken nicht viel Fleisch enthält), läßt ihn 2 Tage und wenn es die Jahreszeit erlaubt, 4 Tage hängen, dann nimmt man die Häute und alles Fett ab, legt ihn in eine Mulde, gießt halb Weißbier und halb Biereßig darauf, thut etwas Wachholderbeeren und gequetschtes Englisch Gewürz, auch ein wenig Lorbeerblätter dazu, deckt ihn mit einem Brett zu und läßt ihn 2 Tage stehen; spickt alsdann den Rücken mit Speck gleich einem Wildbraten, steckt ihn an den Spieß und bratet ihn mit Butter.

208. Kälberbraten.

Von dem Kälberbraten ziehe die Haut ab, spicke ihn mit Speck und brate ihn mit Butter. Will man ihn säuerlich haben, dann lege man ihn 2 Tage in guten Biereßig, wasche ihn ab, nehme die Haut ab, spicke und brate ihn und begieße ihn fleißig; welches übrigens bei allen Braten beobachtet werden muß. Man kann auch unter die Butter starkes Weißbier nehmen, welches eine gute Gallerte giebt.

209. Rinder-Mürbbraten.

Man nimmt von einem jungen Ochsen die Mürbbraten, läßt sie 3 Tage und wenn es die Jahreszeit erlaubt noch länger hangen, dann wäscht man sie ab, spickt sie mittelst einer Spicknadel wie andere Braten, jedoch mit etwas grob geschnittenem Speck, den man etwas tief hinein stecken muß, damit sie Saft davon bekommen und so steckt man sie an den Spieß, begießt sie fleißig mit Butter wie einen an-

dern Braten, und läßt sie braten. Man kann sie auch auf kleine Spieße stecken und an einen großen Bratspieß anbinden. Will man sie säuerlich haben, so legt man sie 2 Tage in halb Biereſſig und halb Weißbier.

210. Frischen, zahmen Schweinschinken zu braten.

Von dem Schinken zieht man die Haut ab, besteckt ihn mit ganzen Gewürznäglein und in Stücken zerbrochenen Zimmet, bratet ihn am Spieß, oder in einem Backofen und begießt ihn fleißig.

211. Junge Hühner zu braten.

Wenn die Hühner gut von Federn und Spuhlen gereinigt und ausgewässert sind, dann nimmt man ein Messer, steckt es inwendig in den Leib hinein und drückt den Brustknochen damit ein, doch so, daß er darin bleibe und nicht herausgebrochen werde, damit das Fleisch nicht beschädigt werden und die Brust zusammen fallen möge. Dann drückt man die Keulen erst nieder, schiebt sie darauf in die Höhe, steckt einen Speil durch, bindet die Keulen an den Rücken mit feinem Bindfaden fest, spickt die Hühner mit fein geschnittenem Speck sauber und begießt sie beim Braten fleißig mit Butter.

212. Wildbraten.

Von Reh-, Schmalthier und Hirschbraten, wie auch vom Hasen muß man die Häute behutsam abnehmen, damit man nicht das Fleisch beschädige und auch von demselben nichts an der Haut sitzen bleibe und dann spickt man sie sauber mit Speck, welches verhältnißmäßig zu dem Braten geschnitten werden muß. Zu Hasen und zum Reh muß man es fein

schneiden, zu einem Schmalthier und Hirsche noch einmal so groß, auch muß man den Speck tief mit der Nadel hinein stecken, damit die Braten Saft davon bekommen. Wenn der wilde Schweinsbraten nicht fett genug ist, dann nimmt man ihm die Haut ab und spickt ihn ebenfalls, ist er aber fett genug, dann nimmt man ihm kein Fett ab, denn er bratet sich viel schöner mit seinem eigenen Fette.

Allgemeine Bemerkung.

Man muß alle Braten, wenn man sie zu Tische schicken will, mit ausgeschnittenen Citronen verzieren, hat man einen Citronenreißer, so reißt man sie damit aus, sonst werden dünne Scheiben davon geschnitten und die Braten damit garnirt.

Neunte Abtheilung.

Von Gelées, Gefrornem, Blancmangers und Compots.

213. Wein-Gelée.

Schütte 1½ Pfd. gutes, frisches, geraspeltes Hirschhorn in einen reinen Kochtopf, der nicht neu zu sein braucht, in welchem jedoch noch nicht viel Fleisch gekocht worden ist, gieße 3 Quart Wasser darauf, stelle es ans Feuer und laß es 4 bis 5 Stunden langsam kochen und sieden. Wenn es zur Hälfte eingekocht ist, dann nimm einen Löffel voll davon heraus, stelle es an einen kühlen Ort und siehe nach einer ½ Stunde zu, ob es recht steif ist. Ist dies nicht der Fall, so muß es noch kochen, wenn es aber gut ist, so stelle es vom Feuer ab, damit es sich setze. Binde sodann eine grobe Serviette, die vorher in kochendem Wasser gelegen hat, mit einem Bindfaden fest über die Füße eines umgekehrten Schemels, gieße das Klare von dem Hirschhorn in eine verzinnte Kasserolle ab, das Dicke von dem Hirschhorn ringe durch ein vorher mit kochendem Wasser gut ausgebrühtes Tuch, aber nicht mit einmal, sondern mit 4 Malen, damit das Hirschhorn ganz trocken ausgerungen werde. Dann thue 2½ Quart guten

Franzwein, oder Rheinwein, von 6 guten Citronen den Saft, aber ohne Kerne, von 2 Citronen die dünnen Schaalen, 1 Loth feinen Zimmet, ½ Loth Nelken und Zucker nach Geschmack und von 8 Eiern das Weiße, welches mit einer Kelle in einer Schüssel gut durchgeschlagen ist, zu dem Durchgerungenen und stelle es alsdann auf das Feuer. Wenn es unter beständigem Rühren einmal auf und in die Höhe gekocht ist; so gieße es durch die Serviette in ein untergesetztes Gefäß. Das erste, was durchläuft, ist nicht klar, dieses gieße wieder in die Serviette und laß es abermals durchlaufen; ist es noch nicht klar, so gieße es wieder hinein und fahre damit so lange fort, bis es klar durchläuft und wenn es gut ist, dann decke ein Tuch darüber, damit es nicht abrauche und laß es ganz durchlaufen. Im Winter muß man es an einen warmen Ofen stellen. Ist noch viel in der Serviette und fängt es an trübe durchzulaufen, so muß man es wieder in die Kasserolle gießen, aufkochen lassen und nochmals in die Serviette gießen und wenn alles durchgelaufen ist, dann gieße man es in kleine tiefe Schüsseln, oder in die sogenannte Muschelform, welche jedoch gut verzinnt sein muß.

Man kann auch etwas von dieser Gelée nehmen, (einen Suppenteller voll) ein wenig frischen, oder auch eingekochten Kirschsaft dazu gießen und sie damit färben, es muß aber nicht zuviel Saft dazu kommen, weil sie sonst trübe wird. Eben so kann man rothen Flor nehmen, den man in der Apotheke erhält und die Gelée heiß durchlaufen lassen, um ihr eine rothe Farbe zu geben.

Stelle die Gelée nun an einen kühlen Ort und wenn sie zu Tische kommen soll, so garnire sie mit dem Rothen um die Schüssel herum, ist sie in einer Form, dann halte diese ein wenig in lauwarmes Wasser, so löset sich die Gelée gleich, lege eine

Schüssel auf die Form, kehre sie darauf um und garnire die Schüssel mit dem rothen Gelée.

214. Speck-Gelée.

Man kann von dem vorstehenden Wein-Gelée auch Speck-Gelée machen und färbt zu diesem Ende die Hälfte roth, wie vorher gelehrt ist und die andere Hälfte weiß. Um die weiße Geleé zu bereiten, nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund fein geriebene, oder gestoßene Mandeln, legt sie in etwas von der Gelée, zerrührt sie darin, nimmt alsdann ein reines Haarsieb, wie man es zum Sieben des Zuckers gebraucht, schüttet die Mandeln hinein, streicht sie mit der Kelle durch, so daß der Saft von den Mandeln zu dem übrigen Gelée kömmt und wenn die Mandeln in dem Siebe trocken sind, dann gießt man mit einem Tassenkopf wieder etwas von dem Durchgestrichenen zu und streicht dieses abermals durch, damit so wenig wie möglich von den Mandeln in dem Siebe bleibe. Dann nimmt man eine gut verzinnte Form und gießt zuerst, wie 2 Finger hoch, von der rothen Gelée hinein, stellt sie an einen kalten Ort, daß sie bald steif wird und wenn sie steif ist, so gießt man von der weißen Gelée darauf und so fährt man fort, bis die Masse alle ist, doch muß man von der ersten, klaren (ungefärbten) Gelée etwas übrig lassen. Im Sommer stellt man die Form in den Keller und im Winter an einen kalten Ort, an welchem es aber auch nicht frieren muß. Die Geschirre, in welchen beide Sorten Gelée befindlich sind, stellt man so, daß die Gelée kalt, aber nicht steif wird, denn kalt und steif ist zweierlei. Warm darf die Gelée nicht sein, sonst schmilzt die eine Sorte, wenn man sie mit der andern begießt, welches letztere behutsam mit einem Tassenkopfe geschehen muß. Wenn die Gelée zu Tische kommen soll, so hält man die Form ein wenig in lauwarmes Wasser, damit sich die Masse löse, legt eine

Schüssel darauf und kehrt die Form um. Mit der zurückgebliebenen weißen Gelée garnirt man die Gelée und die Form rund um die Schüssel herum.

215. Sahn-Crême mit Vanille.

Nimm 1 Quart Sahne, 8 Loth Zucker, auf welchem von einer Citrone die Schaale abgeriebenen ist und Vanille nach Belieben, nachdem man die Schaale derselben gespalten und den Samen mit einem Messer als unbrauchbar heraus geschabt hat; thue die Schaale zu der Sahne und stelle es in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer. Quirle von 16 Eiern das Gelbe recht gut mit etwas kalter Sahne, die von dem 1 Quart zurückbehalten worden und wenn die obige Masse kocht, so gieße sie zu den Eiern und quirle es gut. Dann gieße es wieder in die Kasserolle, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und rühre es beständig mit der Kelle, bis es dick ist, gieße es nun in einen Topf und quirle es zuweilen, damit sich keine Haut darauf setze und wenn die Crême zu Tische kommen soll, so richte sie auf die Schüssel an, belege sie mit Spanischem Wind, oder Vanille-Baisées.

216. Milch-Crême.

Stelle 1 Quart gute Milch in einer verzinnten Kasserolle auf das Feuer, schlage das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, lege, wenn die Milch kocht, mit einem Schaumlöffel große Stücken des Schaums darauf und wenn sie einmal damit aufgekocht ist, dann kehre den Schaum um, damit er auf der andern Seite auch gahr werde, dann nimm den Schaum heraus, lege ihn in eine Schüssel, gieße die Milch durch ein Sieb, oder einen feinen Durchschlag, gieße aber, da sie eingekocht ist, so viel Milch zu, daß es wieder ein Quart wird, thue 8 Loth Zucker,

auf

uf welchem vorher 1 Citrone abgerieben worden, azu und stelle es wieder zum Feuer. Wenn es ocht, so ziehe es mit dem Gelben von 16 Eiern ab, ie vorher mit etwas kalter Milch und ½ Löffel voll Kraftmehl gut gequirlt worden sind, stelle es auf ge- indes Kohlenfeuer, rühre es beständig und wenn es ick wird, dann gieße es in einen Topf, quirle es nitunter, daß sich keine Haut setze und wenn es ab- ekühlt ist, so gieße Orangenwasser oder Marasquin azu. Wenn die Crême zu Tische kommen soll, dann ege den Schaum in die Schüssel und richte die Crême arüber an.

217. Wein-Crême.

Man nehme von 20 Eiern das Gelbe, thue 1 Löf- el voll Kraftmehl hinein, quirle es gut, gieße 1 Quart uten Franzwein und träufle von 2 Citronen den Saft dazu, nachdem vorher die Schaalen der Citronen uf Zucker abgerieben sind, stoße diesen Zucker und hue davon so viel zu dieser Masse, daß sie süß wird, uch thue ganzen Zimmet hinzu. Dann gieße man ie Masse in eine verzinnte Kasserolle, stelle sie auf ohlenfeuer und rühre sie so lange, bis sie dick ist; ieße sie hierauf in einen Topf und quirle sie zuwei- n, damit sie keine Haut setze.

Wenn man die Crême zu Tische geben will, so ichte man selbige auf Schüsseln oder Assietten an, nd setze gebackene, frische Zuckerplätzchen darauf.

Auch kann folgender Schaum dazu genommen erden. Man schlage von 16 Eiern das Weiße zu inem steifen Schaum, setze vorher eine Kasserolle mit Wasser auf das Feuer und wenn es kocht, stelle man ie vom Feuer zurück, lege den Schaum sogleich dar- uf, decke die Kasserolle dicht zu und nach einer Weile ehre man den Schaum um. Nach einer Viertel- tunde nehme man ihn mit einem Schaumlöffel her- us, lege ihn in einen reinen irdenen Durchschlag,

damit das Wasser ablecke und wenn die Crême angerichtet werden soll, lege man den Schaum in die Schüssel und gieße die Crême darüber.

218. Gefrornes mit Vanille.

Nimm 1½ Quart gute, süße Sahne und eine gute Schote Vanille, spalte diese, schabe mit einem Messer den unbrauchbaren Samen heraus, gieße die Sahne in eine verzinnte Kasserolle, thue die Vanille und ¼ Pfund feinen Zucker, auf welchem vorher die Schaale von einer Citrone abgerieben worden, dazu und stelle es aufs Feuer. Thue von 24 Eiern das Gelbe in einen Topf, quirle es gut, gieße etwas kalte Sahne, die von der angegebenen zurückbehalten worden, dazu, und wenn die Sahne kocht, so gieße sie zu den Eiern, quirle es wieder gut, gieße es wieder in die Kasserolle, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer und rühre es beständig und so lange bis es dick wird, dann gieße es wieder in den Topf und stelle es an einen Ort, wo es recht kalt wird, quirle es auch dann zuweilen, damit sich keine Haut setze und nimm endlich eine Gefrier-Büchse und gieße es hinein.

Schlage nun Eis mit einem Beile in kleine Stücken, streue Salz in einen Eimer, stelle die Büchse darauf, lege etwas Eis umher, streue wieder Salz darauf und thue dieses abwechselnd, bis es beinahe die Höhe der Büchse erreicht, aber nicht über diese steht. (Es gehören 3 Pfund Salz dazu). Die Büchse muß von Jemandem, der dabei steht, immer und zwar im Anfang etwas stark gedreht und immer wieder Eis dabei gelegt werden, damit sie jederzeit davon umgeben ist und nach einer kleinen halben Stunde muß man nach der Masse in der Büchse sehen und wenn sie sich angesetzt hat, rund um und auch am Boden mit einer hölzernen Kelle, oder einem Holzstecher alles los stechen, und wenn dies geschehen ist, die Büchse wieder zumachen. Es muß aber ja

nichts von dem Salzwasser in die Büchse kommen, was aber an der Kelle von der Masse bleibt, muß man mit einem blechernen Löffel wieder in die Büchse thun. Diese wird dann wieder gedreht und wieder umgestochen und so fährt man fort, bis alles in der Büchse steif und ganz eben wie Butter ist. Wird es früher fertig, als es genossen werden soll, so muß man es in der Art zu erhalten suchen, wie vorher gesagt worden ist; sollte es aber in dem Eise zu hart werden, so muß man es heraus nehmen und umstechen, damit es so bleibt. Wenn es angerichtet werden soll, muß es steif, doch so beschaffen sein, daß es mit der Kelle angerichtet werden kann; es muß klar und es dürfen keine Stücken darin sein.

219. Gefrornes mit Marasquin.

Thue zu 1 Quart süßer Sahne ½ Pfund Zucker, stelle sie in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, schlage von 16 Eiern das Weiße zu einem feinen Schaum und wenn die Sahne kocht, so nimm sie vom Feuer, thue den Eierschaum dazu, rühre es gut durcheinander, stelle es wieder ein wenig auf Kohlenfeuer, daß der Schaum gahr wird und rühre es beständig. Wenn es gut ist, so streiche es durch ein reines Haarsieb, laß es kalt werden und thue dann Marasquin nach Belieben dazu. Demnächst wird es in eine Gefrier-Büchse gethan und so damit verfahren, wie bei Nr. 218 gesagt ist.

220. Gefrornes von Chocolade.

Zu 1 Quart süßer Sahne thue ½ Pfund Zucker, stelle es in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und wenn sie kocht, so schütte 8 Loth geriebene Chocolade und ¼ Loth feingestoßenen Zimmet dazu und laß es einmal aufkochen, dann ziehe es mit dem Gelben von 8 Eiern ab, welches vorher mit etwas

kalter Sahne gut gequirlt ist, gieße es wieder in die Kasserolle, stelle es auf gelindes Kohlenfeuer, rühre es beständig und wenn es dick ist, so gieße es in einen Topf und laß es kalt werden. Thue es alsdann in eine Gefrier-Büchse und laß es gefrieren.

221. Gefrornes von Apfelsinen.

Nimm 12 Apfelsinen, die gute Schaalen haben, 2½ Pfund feinen Zucker, reibe von 6 Apfelsinen die Schaalen auf dem Zucker ab, schabe das Abgeriebene mit einem Messer in eine Porzellan-Terrine und thue von den 12 Apfelsinen den Saft dazu, welches alles durch einen feinen Durchschlag gedrückt werden muß, damit weder Faseriges noch Kerne darunter kommen. Auf den Zucker gieße 2 Quart kaltes Wasser, stelle es aufs Feuer und laß es so einkochen, daß noch im Ganzen 1½ Quart in der Kasserolle bleiben; dann stelle es vom Feuer zurück und laß es in der Kasserolle abkühlen, welche zu dem Ende aber gut verzinnt sein muß. Dann gieße es zu der in der Terrine befindlichen Masse, thue ½ Quart guten Rheinwein auch dazu und wenn es kalt ist, so gieße es in eine Gefrier-Büchse.

Diese Speise gefriert aber nicht so leicht, wie die vorigen Massen und muß gut gedreht werden; auch müssen zu dem Eise gleich 3 Pfund Salz genommen werden und wenn es eine halbe Stunde lang darin gestanden hat, muß man es umstechen. Entsteht zu viel Wasser in dem Eimer, so muß man es in der Zwischenzeit abgießen. Um dieses zu bewirken, zieht man die Büchse ein wenig in die Höhe, gießt das Wasser ab und schaukelt ein wenig mit der Büchse, damit sie wieder auf den Boden des Eimers zu stehen kommt; man muß aber sehr behutsam damit zu Werke gehen, damit ja kein Wasser in die Büchse kommt und dann wieder Salz und so viel Eis dazu werfen, wie nöthig ist; auch muß man

die Masse fleißig mit einem Holzstecher, der unten breit ist, umstechen, damit sie von den Seiten nach der Mitte kommt. Diese Speise friert nicht so steif, wie die vorigen Massen, sie muß aber doch so steif, wie steifes Gänseschmalz sein und das Geschirr auf welchem angerichtet wird, muß auf Eis gestellt werden, damit es recht kalt ist. Wird in Gläsern angerichtet, so müssen diese im Winter nicht in der Stube stehen.

222. Gefrornes von Himbeer-Syrup *).

Gieße $1\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, stelle es in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und laß es so lange kochen, bis das Ganze noch 1 Quart in der Kasserolle ist, dann stelle es vom Feuer zurück, drücke von 4 Citronen den Saft durch einen feinen Durchschlag (damit weder Fasern noch Kerne dazu kommen) in eine Porzellan-Terrine, thue $\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein und 1 Pfund Himbeer-Syrup dazu, gieße hierauf den Zucker hinzu und thue dieses dann in eine Gefrier-Büchse und verfahre damit, so wie bei dem Gefrornen von Apfelsinen gesagt ist. Dieses friert ebenfalls schwer und wird auch nicht steifer.

NB. Wenn man keinen Himbeer-Syrup haben kann, dann nimm $\frac{1}{2}$ Quart frischen, oder eingekochten Himbeersaft, gieße auf 2 Pfund **) feinen Zucker $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser und laß es einkochen, so, daß es noch $1\frac{1}{4}$ Quart bleibt, dann gieße es zu dem Himbeersaft, thue von 2 Citronen den Saft und $\frac{1}{4}$ Quart Rheinwein dazu und verfahre so damit, wie vorstehend gesagt ist.

---

*) Man bekommt ihn in der Apotheke.

**) Wenn der Himbeersaft gut mit Zucker eingekocht ist, dann kann man weniger Zucker dazu nehmen.

223. Gefrornes von frischen, sauren Kirschen.

Man nimmt gute, saure Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, stößt sie in einem Mörser recht klein und ringt sie durch ein Tuch. Auf ein Pfund von diesem Saft nimmt man 2 Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Loth feinen Zimmet, gießt auf den Zucker $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser, setzt es in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis von dem Ganzen noch $1\frac{1}{4}$ Quart vorhanden sind; dann gießt man es durch einen Durchschlag in eine Terrine, thut den ungekochten Kirschsaft hinzu und läßt es in einer Büchse gefrieren. Es kann auch eingekochter Saft dazu genommen werden, man muß aber die Menge des Zukkers alsdann nach der Süßigkeit des Safts berechnen.

224. Gefrornes von Citronen.

Man nimmt 8 gute Citronen und $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, von 6 Citronen reibe man die gelben Schaalen auf Zucker ab, drückt von den sämmtlichen 8 Citronen den Saft in eine Terrine und thut den Zucker, auf welchem die Citronen abgerieben, dazu. Dann gießt man auf die $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 2 Quart Wasser, stellt dieses in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis nur noch $1\frac{1}{2}$ Quart davon in der Kasserolle vorhanden ist, stellt es dann vom Feuer zurück und wenn es abgekühlt ist, dann gießt man es nebst $\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein zu der Masse in der Terrine und wenn es ganz kalt ist, thut man es in eine Gefrier-Büchse und läßt es in der Art gefrieren, wie bei dem Vorhergehenden gesagt ist. Sind aber die Citronen klein, dann muß man 10 statt 8 nehmen.

225. Blanc-manger von Sahne und Hausenblase.

Nimm 3 Loth gute, weiße Hausenblase, klopfe sie mit einem eisernen Hammer auf einem reinen Klotz, so daß sie sich ganz auseinander blättert und so dünn wie Papier wird, dann schneide sie und lege sie in einen reinen Topf, gieße 3 Tassenköpfe voll kalten Wassers darauf und laß sie eine Nacht damit weichen. (Man kann auch in der Apotheke geschlagene Hausenblase bekommen, diese ist aber nur selten gut.) Am Morgen stelle den Topf an Kohlenfeuer und laß die Hausenblase dabei ganz verweichen, stelle eine kleine Kelle, oder wenn diese nicht vorhanden ist, einen guten blechernen Löffel in den Topf und rühre sie damit öfter um, damit sie nicht anbrenne. (Der Löffel muß darin stehen bleiben, denn wenn man ihn oft herausnimmt, geht immer etwas von der Hausenblase verloren.) Hierauf nimm 1½ Quart gute, süße Sahne, gieße sie in eine tiefe, irdene Schüssel, schlage sie mit einem Schaumbesen von abgeschälten Ruthen ½ Stunde gut und laß sie eine Weile stehen, daß sich der Schaum setze; dann nimm den Schaum mit einem Schaumlöffel ab, thue ihn in ein reines Haarsieb (oder einen feinen, blechernen Durchschlag) und stelle es auf die Schüssel, damit das Flüssige ablecke, schlage dies wieder und so fahre so lange fort, wie man Schaum bekommen kann. Was aus dem Siebe, oder Durchschlage heraus geleckt ist, gieße in der Zwischenzeit wieder dazu und wenn man keinen Schaum mehr davon bekömmt, dann thue man es in eine tiefe Schüssel, geriebenen Zucker und Maraschquin nach Geschmack hinzu, sodann die Hausenblase (diese muß aber nur lauwarm dazu kommen und durch ein Sieb gegossen werden), rühre es schnell untereinander und thue es so in eine gut verzinnte Form und laß es steif werden.

Wenn angerichtet werden soll, hält man die Form ein wenig in lauwarmes Wasser, legt eine Schüssel darauf und kehrt die Form um.

226. Sahnschaum auf andere Art, ohne Hausenblase.

Wenn der Schaum in der Art verfertigt ist, wie bei dem Vorhergehenden gesagt worden, dann legt man ihn in eine Schüssel und setzt in derselben einen Berg davon auf, streicht ihn mit einem Messer glatt und legt spanischen Wind darauf, worauf diese Speise aber auch sogleich zu Tische kommen muß.

Man giebt dieses an die Stelle des Kuchens.

Man kann diese Speise auch noch auf eine andere Art zu Tische geben, nemlich man nimmt Tassenköpfe, oder kleine Gläser, welche man gewöhnlich zu Gefrornem gebraucht, legt Himbeer-Gelée unten, den Sahnschaum darauf, steckt einen Theelöffel hinein und giebt es zum Dessert bei Tische herum.

227. Blanc-manger von Sahne und Mandeln.

Man nimmt 3 Loth geschlagene Hausenblase, welche nicht gelb, sondern weiß sein muß, gießt auf selbige drei gute Tassenköpfe voll kalten Wassers und läßt sie eine Nacht damit stehen. Den folgenden Tag gießt man einen Tassenkopf voll süßer Sahne dazu, stellt es mit dem Topfe an gelindes Kohlenfeuer und läßt die Hausenblase weichen. (Sie kann auch ein wenig kochen, muß aber mitunter umgerührt werden, damit sie sich nicht ansetze.) Dann nimmt man ¾ Pfund gute, süße Mandeln, brüht sie ab und stößt sie in einem Mörser mit ein wenig Milch recht fein und wenn sie gestoßen sind, die Hausenblase auch gänzlich zergangen ist, dann stellt man 1½ Quart süße

Sahne auf das Feuer und thut hinlänglich Zucker, damit es gut süß werde, ein wenig ganzen Zimmet und dünne abgeschälte Citronenschaalen dazu. Wenn es kocht, stellt man es vom Feuer zurück, thut die Mandeln dazu, rührt es gut durcheinander, gießt es dann in ein reines Haarsieb (nemlich ein Zuckersieb, durch welches noch kein Fett gegossen ist) und streicht es mit einer reinen Kelle gut durch. Wenn die Mandeln trocken sind, so gießt man von der Masse mit einem Tassenkopfe immer wieder etwas darüber und fährt mit dem Durchstreichen fort. (Die Mandeln müssen vorher so fein gestoßen sein, daß nur wenig davon in dem Siebe bleibt). Alsdann gießt man die Hausenblase durch das Sieb zu der obigen Masse, rührt diese durch, gießt sie in Assietten und stellt sie an einen kühlen Ort, damit sie steif wird. Man kann auch statt der Assietten eine Form nehmen und wenn man anrichten will, hält man sie ein wenig in lauwarmes Wasser, legt eine Schüssel darauf und wendet sie darauf um.

228. Compot von Borsdorfer Aepfeln.

Zwanzig Borsdorfer Aepfel, sauber geschält, werden mit ½ Quart Wasser, ¼ Quart weißen Wein, ½ Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronenschaalen gut zugedeckt, auf einem gelinden Feuer gekocht; man muß aber fleißig danach sehen, daß die Aepfel zwar weich gekocht, aber nicht zerkochen. Sodann nimmt man sie einzeln heraus und wenn sie alle gut sind, gießt man den Stand durch ein Sieb oder feinen Durchschlag und läßt denselben zu Gelée kochen; ist er auf die Hälfte eingekocht, so probirt man ihn auf einem kalten Teller; nach wenig Minuten kann man sehen, ob es Gelée wird, ist es aber noch nicht der Fall, so läßt man ihn noch mehr einkochen. Die Aepfel werden auf eine Saladière angerichtet und wenn das Gelée kalt ist, darüber gelegt.

229. Compot von frischen Birnen.

Nachdem eine beliebige Anzahl Birnen sauber geschält sind, nimmt man 3 Theile Wasser und einen Theil rothen Wein, Zucker, Zimmet, Citronenschaalen auch nach Geschmack und Belieben. Sobald die Birnen weich sind, gießt man die Sauce durch, läßt sie gut einkochen und richtet sie sodann über die Birnen an; hat man frische Kirschen, so nimmt man den Saft dazu; in Ermangelung derselben kann man aber auch den Saft von eingemachten Kirschen nehmen, jedoch nimmt man alsdann statt rothen, weißen Wein, weil sie schon davon eine schöne Röthe bekommen.

230. Compot von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen müssen gut reif, jedoch nicht weichlich sein, man schäle sie sauber ab, thue sie mit gestoßenem Zucker, etwas weißem Wein, Zimmet und Citronenschaalen in eine Kasserolle und lasse sie langsam kochen. Die Kasserolle muß aber zugedeckt werden, weil der Dampf von oben die Pflaumen gahr macht. Man nehme die Pflaumen behutsam mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie ganz bleiben, läßt die Sauce dick einkochen und richtet sie nachher über die Pflaumen an. Bei dem Schälen der Pflaumen muß man aber ja darauf sehen, daß keine madigen dabei sind, diese müssen ganz zurückgelassen werden.

231. Compot von Stachelbeeren.

Es werden junge und kleine Stachelbeeren geputzt, die Blüthen und die Stiele abgenommen, mit kochendem Wasser abgebrüht und $\frac{1}{4}$ Stunde in demselben stehen gelassen. Auf $\frac{1}{4}$ Metze Stachelbeeren nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, zwei Tassenköpfe

weißen Wein, Zimmet und Citronenschaalen. Die Stachelbeeren werden in einen Durchschlag gegossen, dazu gethan und langsam geschmoort; sind sie gehörig weich, so werden sie auf eine Saladière gethan und nachdem die Sauce noch etwas mehr eingekocht, darüber gethan.

232. Compot von sauren Kirschen.

Auf ¼ Metze saure Kirschen, wo die Stiele abgepflückt und die Steine mit einem Speile herausgestoßen sind, nehme man ½ Pfund Zucker, thue die Kirschen damit in eine Kasserolle, lasse sie langsam kochen, und sind sie bald gahr, so lasse man sie in einem Durchschlag ablaufen, lasse die Sauce dick einkochen, thue die Kirschen auch dazu und lasse sie damit etwas kochen.

233. Compot von Glaskirschen.

Man schneide von ½ Metze Glaskirschen die Stiele halb ab, koche ½ Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronenschaalen mit zwei Gläsern weißen Wein zu einem ziemlich dicken Syrup, thue die Kirschen hinein und lasse sie auf langsamem Feuer kochen, so daß sie nicht aufspringen, nicht kraus werden und auch die Steine nicht herausgehen. Wenn sie angerichtet werden und der Syrup wieder dünn geworden wäre, so lasse man denselben wieder dick kochen und gieße ihn nachher darüber.

234. Compot von Melonen.

Man schneide die Melonen in der Mitte durch, nehme alle Körner heraus, schneide sie nach ihren natürlichen Streifen, nachdem man sie geschält, in Stücken eines halben Fingers lang. Koche einen Syrup von ½ Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronenschaalen und 2 Glä-

fern weisen Wein und dem Safte von einer Citrone, lege die Melonenstücke darein und koche sie langsam auf gelindem Feuer, bis sie weich sind.

235. Compot von Preiselbeeren.

Die reifen Preiselbeeren werden gut verlesen und gewaschen. Auf ¼ Metze dieser Preiselbeeren nehme man ½ Pfund Zucker, gehörig Zimmet und Citronenschaalen, koche die Beeren damit ein, damit sie nicht zu viel Saft behalten. Weder Wein noch Citronensaft darf dazu, weil diese Beeren schon an und für sich eine starke zusammenziehende Säure haben; Zukker ist die beste Mitgabe dabei.

236. Compot von Pfirsichen.

Die Pfirsichen werden geschält und in 2 Theile geschnitten; die Kerne der Steine gebrüht und wie Mandeln abgezogen. Auf 16 Stück koche man einen Syrup von ½ Pfund Zucker, zwei Gläser weisen Wein und etwas Citronenschaalen, lege die Früchte darein, lasse sie aber ja nicht zerkochen, richte sie so dann auf einer Saladière an, lasse den Syrup wieder klar kochen, daß er aber weiß bleibt, und thue denselben darüber.

237. Compot von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift. Auf ¼ Metze dieser Beeren koche man einen Syrup von ¾ Pfund Zucker, 3 Tassen Wasser, etwas Zimmet und Citronenschaalen, thue die Beeren hinein und lasse sie etwas mit kochen, sodann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus und lasse sie in einem Durchschlag abträufeln, lasse den Syrup noch mehr kochen, daß er etwas dick wird, thue die Beeren wieder dazu, lasse sie wieder etwas mitkochen, nehme sie wieder heraus, lasse den Syrup nochmals

kochen, daß er dick wird; sollte er es demohngeachtet noch nicht werden, so müssen die Beeren nochmals etwas mitgekocht werden.

238. Compot von Himbeeren.

Die Himbeeren müssen sehr gut verlesen werden, damit ja keine Würmer darin bleiben. Man koche von ½ Pfund Zucker und 2 Tassen Wasser einen Syrup, thue die Himbeeren mit etwas Zimmet und Citronenschaalen hinein, lasse sie ein wenig kochen, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus und lasse sie in einem Durchschlag abträufeln. Den Syrup lasse man dick kochen, thue die Himbeeren wieder dazu, nehme sie nach kurzer Zeit wieder davon und lasse den Syrup noch mehr einkochen, damit er gehörig steif wird.

Zehnte Abtheilung.

Von Kuchen und Gebackenem.

Vorbemerkung.

Zu allen Kuchen, bei welchen es heißt: „die Butter wird zu Sahne gerührt" muß man bei Wintertagen, Mehl, Eier und Zucker den Abend vorher in die Stube stellen, damit es sich durchwärme, denn die Kuchen werden nicht gut, wenn alles dieses kalt dazu genommen wird. Die Butter muß gut ausgewaschen werden, daß sie kein Salz behält, auch muß man die Schüssel, in welcher man den Kuchen einrühren will, mit der Butter ein wenig auf Kohlen stellen, damit diese etwas weich wird, sie muß aber nicht schmelzen und so wird sie dann mit einer Kelle zu Sahne gerührt. Auch die Kuchen müssen in der warmen Stube eingerührt werden.

239. Baumkuchen.

Hiezu gebraucht man 3 Pfund Butter, 3 Pfund fein gesiebten Zucker, 1½ Pfund feines Weizenmehl, 1½ Pfund Kraftmehl, 3 Mandel und 6 Eier, (auf das Weizenmehl nimmt man auf das Pfund 20, auf das Kraftmehl 16 Eier), 1½ Loth feinen Zimmet,

1 Loth feinen Cardamom, ½ Loth Nelken und ½ Loth Muskaten-Blumen.

Um den Kuchen anzufertigen, verfährt man folgendermaßen: Man wäscht die Butter gut aus, damit sie kein Salz behält, thut sie dann in eine tiefe Schüssel, in welcher der Kuchen eingerührt werden soll, stellt sie ein wenig auf Kohlenfeuer, daß die Butter etwas erwärmt und rührt sie dann mit einer hölzernen Kelle zu Sahne. Hierauf thut man den Zucker hinzu und rührt es wieder gut, damit sich der Zucker völlig gut wieder auflöse, schlägt 16 ganze Eier (die Eier müssen zu allen Kuchen frisch sein) eins nach dem andern und thut diese und auch zu gleicher Zeit das Mehl nach und nach und von den andern 38 Eiern das Gelbe und endlich auch das oben benannte, fein zu stoßende Gewürz hinzu. Ferner schlägt man das Weiße von den 38 Eiern in einer tiefen Schüssel zu einem steifen Schaum, thut es auch zu dem Teige und rührt diesen so lange behutsam darunter, bis kein Schaum mehr zu sehen ist.

Dann legt man den Baum, der vorher mit Bindfaden und Papier bewickelt *) ist, ans Feuer, welches schon gut in Brand sein muß, auf 2 gute eiserne Böcke (die gleich hoch sind, damit der Baum gerade lieat), oder auf ausgehauene Mauersteine, worin der Baum gehörig gedreht werden kann. Dann nimmt man einen Pinsel, oder in Ermangelung dessen die rauhe Seite von Federposen, bestreicht den Baum mit heißer

*) Um den Baum zuzurichten, schlägt man an beiden Enden, nahe am Rande, kleine Nägel ein, bindet an den Nagel des Endes vom Baume, welches man oben nennt, einen guten Bindfaden von mittlerer Stärke, legt Papier um den Baum, wickelt den Bindfaden darum, wie 2 Finger breit, auseinander, zieht ihn fest an und befestigt ihn, wenn man zu Ende ist, wieder an den Nagel des untern Baum-Endes.

Butter (man muß aber keine Stelle verfehlen) und dreht ihn immer langsam, als wenn der Kuchen schon daran befindlich wäre, bis der Baum sich gut durchhitzt hat. Eine halbe Stunde ist in der Regel hierzu erforderlich. Wenn man glaubt, daß der Baum gut durchhitzt ist, dann wischt man ihn mit Löschpapier ab, thut von dem Kuchenteige in eine vorher gut gereinigte Bratpfanne und begießt damit den Baum. (Wird der Teig in der Pfanne zum Begießen zu dick, so thut man etwas Milch hinzu.) Während des Begießens, muß man den Baum erst langsam, hernach aber stärker drehen, damit der Kuchen Zacken erhalte, auch muß man nicht zu starkes Feuer machen, damit er nicht schwarze Flecke bekomme. Wenn der erste Guß schön gelbbraun ist, dann begießt man ihn wieder und so fährt man fort, bis der Kuchen fertig ist. Wenn der Kuchen fertig ist, muß er ein wenig abkühlen, dann schneidet man von beiden Enden ein wenig, doch ohne den Bindfaden zu zerschneiden, ab, macht den Bindfaden von den Nägeln los, drückt ihn immer dicht an den Baum und wickelt ihn, während man allmählig zieht, erst von einem Ende, dann von dem andern Ende los, zieht ihn so ganz heraus und nimmt dann den Kuchen behutsam von dem Baume ab.

Dann nimmt man zum Ueberguß von einem ganz frischen Ei das Weiße, schüttet 6 Loth feingesiebten Zucker dazu, rührt es nebst dem Safte von einer halben Citrone mit einer kleinen, hölzernen Kelle eine halbe Stunde, so daß sich der Zucker gut aufrührt und blank aussieht, dann nimmt man eine steife, rauhe Feder und streicht von der Masse auf die Zacken des Kuchens und wo man sonst noch will, damit er ein schönes Ansehen bekömmt.

NB. Wenn man das Feuer, um einen solchen Kuchen zu backen, anmacht, muß man erst eine Klobe Holz und dann kleines Holz vorn hinlegen. Die Klobe hält nemlich das Feuer zusammen und man hat

egale

gale Hitze. Kann man Meilerkohlen haben, so ackt sich der Kuchen noch besser.

240. Sandtorte.

Hierzu gebraucht man 1½ Pfund Butter, 1¼ Pfund eingesiebten Zucker, 1½ Pfund Kraftmehl, 14 Eier und von einer Citrone die abgeriebene Schaale.

Man wäscht die Butter gut aus, daß sie kein Salz behält und drückt sie auch gut aus, damit ja kein Wasser darin bleibt, stellt sie hierauf mit der Schüssel, in welcher der Kuchen eingerührt werden soll, ein wenig auf Kohlenfeuer, damit die Schüssel warm werde, doch so, daß die Butter nicht schmilzt, dann rührt man diese mit einer Kelle zu Sahne, thut den Zucker dazu und vermischt es gut, damit der Zucker sich gut auflöset, thut die abgeriebene Citronenschaale, das Gelbe von den Eiern und dann das Kraftmehl dazu, und rührt es im Ganzen 1 Stunde gut durch. Dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, fügt diesen auch hinzu und rührt ihn behutsam darunter, so lange bis er sich vermischt hat und man nichts mehr vom Schaume sieht. Darauf thut man die Masse in eine zuvor dazu bereitete Kuchenform etwas über halb voll und übergiebt diese so dem Bäcker zum backen, oder backt sie auch selbst in einer Tortenpfanne, wenn man einen Backofen hat.

NB. Den Boden der Form bestreicht man, ehe der Kuchen hineinkommt, mit heißer Butter, schneidet Papier in Streifen, höher als die Form ist, bestreichet es auf einer Seite mit warmer Butter, stellt es um den Rand der Form, drückt die Seite, die man bestrichen hat, an die Form, so daß die unbestrichene Seite an den Teig kommt und inwendig mit der Tülle der Form verfährt man eben so. Alsdann streuet man ein wenig geriebene Semmel in die Form, ehe man den Teig hinein thut.

241. Mandeltorte.

Thue von 20 Eiern das Gelbe in eine tiefe Schüssel, das Weiße von 16 Eiern in eine besondere tiefe Schüssel und laß von 4 Eiern das Weiße zurück. Nimm $1\frac{1}{4}$ Pfund feingesiebten Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfund mit dem von den 4 Eiern zurückgebliebenen Weißen feingestoßene, oder geriebene, süße Mandeln, worunter 4 Loth bittere Mandeln befindlich sind, die vorher abgebrühet worden und von einer Citrone die abgeriebene Schaale, thue dies zu dem Eigelb und rühre es mit einer Kelle eine gute Stunde lang; alsdann schlage das Weiße von den 16 Eiern zu einem steifen Schaum, thue es zu dem Teige, rühre es behutsam darunter, bis kein Schaum mehr sichtbar ist, und so thue den Teig in eine Kuchenform, in welcher vorher Papier herumgestellt wie bei der Sandtorte angeführt ist und laß die Torte langsam backen.

242. Bisquit-Kuchen.

Man thue von 20 Eiern das Gelbe in eine tiefe und das Weiße in eine besondere tiefe Schüssel, schlage das Gelbe gut mit einer Kelle eine Viertelstunde lang, thue alsdann 1 Pfund feinen und feingesiebten Zucker dazu, rühre dieses wieder gut, thue alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund Kraftmehl und von einer Citrone die abgeriebene Schaale dazu und rühre dieses zusammen eine gute Stunde hindurch. Das Weiße von den Eiern schlage man zu einem steifen Schaum, füge auch diesen hinzu und rühre es so lange untereinander, bis es sich vermischt hat. Dann thue man den Teig in die Form, über halb voll, nachdem mit derselben eben so verfahren worden, wie bei der Sandtorte gelehrt ist.

243. Brodtorte.

Schlage von 20 Eiern das Gelbe in einen tiefen Napf und rühre es gut mit der Kelle, dann nimm 20 Loth süße und 3 Loth bittere, fein geriebene, oder gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, ½ Loth Zimmet und etwas Nelken, auch von einer Citrone die abgeriebene Schaale und 8 Loth in dünne Scheiben geschnittenes und braun geröstetes, grobes Brod, welches vorher feingestoßen und durchgesiebt worden; thue dieses alles zur Masse und rühre es zusammen eine Stunde recht gut durch. Alsdann schlage von 14 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum (von 6 Eiern bleibt das Weiße zurück) thue diesen auch zur Masse und rühre es so lange bis es sich vermischt und kein Schaum mehr sichtbar ist. Thue die Form, die vorher in der Art vorbereitet, wie bei der Sandtorte gesagt worden ist, über halb voll von diesem Teige und laß es alsdann im Backofen bei gelinder Hitze backen.

244. Mandelkalatschen.

Man gebraucht dazu 1 Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 6 Eier, ½ Pfund süße, geriebene, oder fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund feines Weizenmehl und von einer Citrone die abgeriebene Schaale.

Die Butter wird gut ausgewaschen, daß kein Salz darin bleibt und mit der Kelle gut ausgeklopft, damit sie kein Wasser behält und dann zu Sahne gerührt. Hierauf werden der Zucker und die abgeriebenen Mandeln, 3 ganze Eier und von 3 Eiern das Gelbe dazu gethan; dieses wird recht gut zusammen gerührt, alsdann wird das Mehl hinzugefügt und alles wieder gut gerührt. Hierauf lege man Papier auf ein Backblech, bestreue es mit Mehl, lege von

der Masse Stückchen, wie eine große Wallnuß groß, auf das Papier, mache sie mit den Fingern, welche immer in Mehl getaucht werden, ein wenig breit, drücke sie mit dem Daumen in der Mitte etwas ein und lege ein wenig Kirschfleisch *), oder ganze eingemachte Himbeeren in die Vertiefung und laß sie im Backofen bei gelinder Hitze backen.

245. Portugieser.

Nimm 1 Pfund frische, gute Butter, wasche sie gut aus und rühre sie alsdann zu Sahne, thue 1 Pfund feinen Zucker dazu, rühre diesen gut darunter, thue 6 ganze Eier, 1 Pfund feines Weizenmehl und eine gute, geriebene Muskatennuß auch dazu und rühre dieses alles wieder gut untereinander. Dann nimm kleine blecherne, viereckige Formen, die etwas höher wie ein Daum und wie ein guter Finger lang sind, schmiere sie mit warmer Butter aus, thue die Masse in die Formen, so daß sie nicht ganz voll werden und lege die Hälfte einer abgebrühten Mandel zum Zierrath auf einen jeden Kuchen, stelle die Formen auf ein Backblech und laß sie bei gelinder Hitze im Backofen backen. Hat man dergleichen Formen nicht, dann lege man Papier auf ein Backblech, bestreue es mit Mehl, setze Häufchen, wie eine große Wallnuß, 3 Finger breit auseinander, darauf und lasse sie backen.

246. Dessauer Kuchen.

Man nehme 1 Pfund gute, steife und zähe Butter, wasche sie in kaltem Wasser gut aus, damit sie kein Salz behalte, auch keine Klümperchen darin bleiben

---

*) Man kann sie auch ohne dieses machen; dann werden sie nur mit den Fingern, welche immer in Mehl getaucht werden, ein wenig breit gedrückt.

und sie ganz eben wird; dann klopfe sie mit den Händen ein wenig breit, lege sie wieder in kaltes Wasser und stelle sie an einen kühlen Ort. (Dieses muß den Tag vorher geschehen, ehe man den Kuchen machen will). Dann schütte man 1 Pfund feines Weizenmehl auf ein Backbrett, oder einen reinen Tisch, die Butter trockne man mit einem reinen Tuche gut ab, krümele $\frac{1}{4}$ Theil davon in das Mehl, mache eine Vertiefung hinein, thue 4 ganze Eier, 4 Loth Zucker und einen guten Tassenkopf voll kalter Sahne dazu, mache hievon einen festen Teig, rolle ihn aus, lege die Butter in die Hälfte von dem Teige und die andere Hälfte schlage man darüber. So rolle man es aus, schlage es zweimal über, rolle es wieder, verfahre in dieser Art fünfmal und das fünftemal rolle man es so dünn, wie ein Tischmesserrücken aus und lege es auf ein Backblech, welches vorher mit Löschpapier auf Kohlenfeuer gut abgerieben und mit Mehl bestreuet ist. Alsdann stepfe man ihn mit einer Messerspitze reihenweis wie 2 Finger breit auseinander, aber so, daß man auch mit der Messerspitze das Blech berühre, bestreiche den Kuchen mit heißer Butter und setze ihn dann in einen Backofen, wo er etwas rasche Hitze haben muß. Wenn er gut gelbbraun ist, dann nehme man 8 Loth fein geriebenen Zucker, worunter $\frac{1}{2}$ Loth feiner und fein gestoßener Zimmet gemischt ist, bestreue ihn damit und setze ihn wieder in den Ofen. Wenn nun der Zucker braun und etwas geschmolzen ist, so ist der Kuchen gut. Man kann diesen Kuchen in beliebige Stücken schneiden. — Dies ist ein schöner Kuchen zum Thee.

247. Kleine Biscuit-Kuchen, oder sogenannte Gesundheits-Kuchen.

Nimm von 12 Eiern das Gelbe in einen tiefen Napf, schlage es mit der Kelle gut, thue 1 Pfund

feinen Zucker und von einer Citrone die abgeriebene Schaale dazu und rühre es eine gute halbe Stunde. Dann schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum (von den andern 6 Eiern bleibt es zurück), thue den Schaum zu der Masse, rühre ihn darunter, aber nicht länger, als bis es sich vermischt hat und laß es eine Viertelstunde damit stehen. Alsdann thue 1 Pfund feines Weizenmehl auch dazu und rühre es noch ein wenig. Hierauf lege auf ein Backblech Papier, bestreue es mit Mehl, setze Häufchen, wie eine große Wallnuß groß, aber gute 2 Finger breit auseinander, reihenweise so darauf, daß die zweite Reihe gerade unter den Lücken der ersten zu liegen kommt und fahre in dieser Art fort, bis der Teig all ist. Hiebei muß dafür gesorgt werden, daß die Kuchen alle gleich groß werden, weil sie sonst nicht gut backen. Dann laß die Kuchen in einem Backofen bei gelinder Hitze backen.

248. Kleine Sandkuchen.

Wasche 1 Pfund Butter gut aus, damit sie kein Salz behält, drücke das Wasser gut aus und rühre sie mit einer Kelle zu Sahne, thue ½ Pfund feinen Zucker und von einer Citrone die abgeriebene Schaale dazu, rühre es gut; thue ferner 6 ganze Eier und 1 Pfund Mehl dazu und rühre es wieder gut. Dann lege Papier auf ein Backblech, bestreue es mit Mehl, setze von dem Teige Häufchen, wie eine große Wallnuß groß, darauf, drücke sie mit den Fingern ein wenig breit und laß sie im Backofen backen.

249. Baumtorte.

Hiezu sind erforderlich 1½ Pfund feiner Zucker, 1½ Pfund gute, frische Butter, 1½ Pfund Kraftmehl, 30 Eier, 1 Loth Zimmet, ½ Loth feiner Cardamom,

1 Quentchen Gewürznägelein und von 2 Citronen die abgeriebene, gelbe Schaale.

Die Butter wasche man aus, damit sie kein Salz behält, rühre sie zu Sahne, thue den Zucker dazu, rühre es wieder gut, damit sich der Zucker auflöse, thue auch das zuvor gestoßene Gewürz dazu, schlage nach und nach 10 ganze Eier hinein, thue immer dazwischen auch Mehl und von 20 Eiern das Gelbe dazu und wenn dies alles gut zusammen gerührt ist, so schlage man das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, thue diesen auch dazu und rühre es so lange bis es sich vermischt hat und kein Schaum mehr vorhanden ist.

Dann hitze man eine Tortenpfanne gut durch, lege einen Bogen Papier hinein, bestreiche ihn mit Butter und stelle einen blechernen Rand darauf, hat man einen solchen Rand nicht, dann nehme man eine Fastenspeise-Form, streiche diese mit Butter aus (wobei das Papier zurück bleibt) und wenn die Form heiß ist, dann gieße und streiche man wie ein guter Messerrücken dick von dem Teige mit einem Löffel in die Form, lege den Deckel darauf, mache gelindes Kohlenfeuer oben und unten und wenn der Teig nun gelbbraun ist, so begieße man ihn wieder in derselben Art und so fahre man fort bis die Masse verwendet ist. Die Baumtorte muß aber sehr langsam backen, sonst wird sie klinschig (klitschig). Wenn zum zweitenmale begossen ist, muß kein Feuer mehr darunter kommen.

Ist die Baumtorte fertig, so nimmt man den Rand, in so fern einer darum ist, ab, hat man aber eine Form dazu genommen, so kehre man sie um und schütte den Kuchen heraus. Hat man eine kleine Tortenpfanne, so läßt die Baumtorte sich auch auf Papier backen, welches man vorher mit Butter bestrichen hat. Ist sie in der Form, so muß sie gleich warm herausgenommen werden.

250. Wiener Torte.

Nimm dazu 1½ Pfund Butter, 2 Pfund feines Weizenmehl, 12 Loth feinen Zucker und 8 Eier.

Die Butter wasche aus, damit sie kein Salz behalte, (sie muß aber auch steif sein) wenn sie gewaschen ist, muß sie an einen kühlen Ort gestellt werden, damit, wenn man sie gebrauchen will, sie gut dazu ist. Das Mehl schütte auf einen reinen Tisch, die Butter trockne mit einem reinen Tuche ab und pflücke sie rund um in das Mehl, mache dann in das Mehl eine Vertiefung, schütte den Zucker hinein, thue 4 ganze Eier und von 4 Eiern das Gelbe dazu und so rühre das Mehl und die Butter mit der Kelle so viel wie möglich ist. Dann mache mit den Händen einen festen Teig davon, der aber nicht länger bearbeitet werden muß, als bis die Butter mit dem Mehle sich vereinigt hat. Nun theile ihn in Stücken, eins so groß wie das andere und rolle den Teig wie ein halber Finger dick aus; dann nimm eine Schüssel, so groß wie man die Torte haben will, lege sie auf den Teig und schneide das, was hervorsteht, rund herum ab. Lege Papier auf ein Backblech, die Teig-Platte darauf (man kann den Teig auch auf Papier ausrollen, auf ein Backblech legen, und so damit fortfahren, bis er alle ist,) und laß sie in einem Backofen bei gelinder Hitze backen. Wenn sie gahr ist, dann lege Kirschfleisch darüber, decke wieder eine ähnliche zuvor gebackene Platte über das Kirschfleisch, streiche über diese wieder Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée *) und fahre so wechselsweise fort, bis die Torte fertig ist. Auch muß man ein Stückchen von diesem Teige etwas dünn rollen, selbiges backen, zerbrechen und an den Seiten, wo Lükken sind, diese damit ausfüllen.

*) Man kann auch ganze Himbeeren nehmen.

Zu dem Guß nimm von 2 frischen Eiern das Weiße, thue 12 Loth geriebenen, ganz feinen Zucker und von einer halben Citrone den Saft dazu, rühre es mit einer reinen, kleinen Kelle eine gute halbe Stunde lang und schlage es so, daß es wie ein Schaum wird und bestreiche den Kuchen mit einem breiten Messer oben und rund herum damit. Hierauf nimm Citronat, schneide von demselben Stengel und Blätter, lege sie auf die Torte und lege eingemachte Früchte, nemlich Kirschfleisch und Hambutten in Form von Blumen dazwischen und garnire so die Torte. Man kann auch Dragée darauf legen.

NB. Diesen Guß kann man zu allen Kuchen gebrauchen, die überhaupt einen Guß haben sollen.

251. Sächsischer Kuchen.

Man nimmt hierzu 1 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, das Gelbe von 3 Eiern, 3 Loth Zucker und $1\frac{1}{2}$ Löffel Rum. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Uebrige nach und nach hineingethan, der Kuchen in der Stärke eines kleinen Fingers ausgerollt, mit Gelbem von Eiern bestrichen und mit grob gehackten Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut und auf einem Backbleche gebacken.

252. Braunschweiger Butterkuchen.

Schlage 6 ganze Eier in einer tiefen Schüssel mit einer Kelle und thue 4 Loth Zucker dazu; 1 Pfund geschmolzene Butter, von welcher das Salz zurückbleiben muß, $\frac{1}{2}$ Quart lauwarme Milch und 1 Metze feines Weizenmehl *), werden wechselsweise zu den Eiern und dem Zucker gethan und alles gut gerührt;

*) Das Mehl, was dazu kommt, muß im Winter in der Stube gewärmt seyn.

eben so kommen von 2 Citronen die abgeriebenen Schaalen, 6 Loth Citronat in feine Würfel geschnitten, 8 Löffel gute, frische Weißbierhefen und zuletzt 1 Pfund große Rosinen, die vorher verlesen, gewaschen und gut abgetrocknet worden, dazu. Dann stelle den Teig an einen warmen Ort und laß ihn ein wenig aufgehen, aber auch nicht zu lange. Dann streue auf einen reinen Tisch Mehl, lege den Teig darauf, drücke ihn ein wenig mit Mehl zusammen, bestreue ein Backblech, welches vorher gut gereinigt worden, mit Mehl und rolle den Teig, beinahe wie 2 Finger hoch, mit einem Rollholze aus, lege hierauf rund um den Kuchen große Rosinen, wie ein Finger breit auseinander, schlage den Teig ein wenig darüber und so ziehe ihn mit den Fingern in Zacken. In der Mitte kneife ihn mit den Fingern und stelle ihn warm, damit er wieder in die Höhe geht; alsdann bestreiche ihn mit einem Pinsel mit warmer Butter, nimm ¾ Pfund fein gesiebten Zucker, worunter 1 Loth gestoßener Zimmet gethan ist, streue die Hälfte davon sogleich über den Kuchen, der unmittelbar darauf in den Backofen kommen muß und wenn er bald gahr ist, so streue die andere Hälfte darüber, setze ihn wieder in den Backofen und wenn er endlich ganz gahr ist, so besprenge ihn mit einem Pinsel mit Rosenwasser.

253. Butter-Bretzel.

Schlage 8 Eier mit der Kelle gut, gieße 6 Löffel voll guter frischer Weißbierhefen in ein Viertel-Quartmaaß und so viele kalte Milch dazu, daß das Maaß voll wird, dann gieße es zu den Eiern, rühre ½ Metze feines Weizenmehl dazu, lege es auf ein Backbrett, oder einen reinen Tisch, worauf Mehl gestreuet worden, thue ¾ Pfund Butter, die vorher gut ausgewaschen und auch steif ist, zu dem Teige, hacke sie mit einem Messer, arbeite den Teig mit den

Händen gut zusammen, mache ihn ein wenig länglich und rolle ihn sodann mit einem Rollholze dünn aus. Hierauf streue große Rosinen, die vorher gewaschen und wieder abgetrocknet worden, über den Teig und so schlage ihn immer um; lege ihn alsdann auf ein Backblech, welches vorher mit Mehl bestreuet ist und forme eine Bretzel davon, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, laß sie aufgehen und in einem Backofen backen.

254. Himbeertorte.

Wasche 1 Pfund frische Butter gut aus, damit sie kein Salz behält, rühre sie alsdann zu Sahne, thue 1 Pfund Zucker dazu, rühre es gut zusammen, alsdann schlage 8 ganze Eier nach und nach dazu und thue die abgeriebene Schaale von einer Citrone und 2 Pfund feines Weizenmehl ebenfalls nach und nach dazu und rühre die Masse noch immer gut. Alsdann streue Mehl auf einen reinen Tisch, lege den Teig darauf, nimm ein Stück davon ab, bestreue einen Bogen Papier mit Mehl, lege das Stück des Teigs darauf und rolle es wie ein Messerrücken dick aus. (Sollte er sich noch nicht gut rollen lassen, dann muß noch ein wenig Mehl dazu gethan werden.) Dann lege die Teigplatte mit dem Papier auf ein Backblech, lege eine Schüssel darauf, schneide den überstehenden Teig rund herum ab und bestreiche ihn mit Ei. Rolle nun wieder Teig aus, lege davon einen Rand, wie 2 Finger breit, auf die erste Teig-Platte und alsdann eingemachte ganze Himbeeren, wie ein guter Daum hoch, hinein; schneide von dem Teige Streifen, etwas mehr wie ein Finger breit, bestreiche diese und den Rand wieder mit Eiern, lege die Streifen 2 Finger breit auseinander über die ganze Torte und dann noch einmal quer darüber andere Teigstreifen, damit das Ganze ein gitterartiges Ansehen bekomme; dann rolle abermals

etwas Teig aus, lege davon noch einmal einen Rand um die Torte in der Art wie der vorige, bestreiche ihn mit Ei und laß die so bereitete Torte in einem Backofen backen.

NB. Man kann auch anstatt der Himbeeren Kirschfleisch nehmen.

255. Spanische Torte.

Man nimmt 1½ Pfund süße Mandeln, brüht sie ab und spaltet sie, schneidet sie fein länglich, läßt sie alsdann in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne trocknen und etwas gelbbraun werden, welches alles den Tag vorher geschehen muß. Am folgenden Tage nimmt man ¾ Pfund Butter, wäscht *) sie gut aus, daß sie kein Salz behält, aber auch steif ist und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Dann schüttet man 1 Pfund Mehl auf einen reinen Tisch, pflückt die Butter rund herum in das Mehl, macht in dasselbe eine Vertiefung, rührt ¼ Pfund geriebenen Zucker, 2 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe mit der Kelle darunter und knetet dies mit den Händen so lange, bis es ein fester Teig wird und die Butter sich mit dem Uebrigen vereinigt hat. Dann nimmt man ein Stück von dem Teige, rollt selbiges, wie ein starker Messerrücken dick, aus, legt eine Schüssel darauf, schneidet das Ueberstehende des Teiges rund herum ab und legt ein Papier auf ein Backblech und den ausgerollten Teig darauf. Nun rollt man wieder ein Stück Teig mit den Händen auf dem Tische länglich und demnächst rund aus, wie ein guter Daum dick, bestreicht die obige Teigplatte mit Ei, legt von dem

*) Bei warmer Witterung muß man sie am Tage vorher auswaschen und die Nacht in einen Keller stellen.

zuletzt ausgerollten Teige einen Rand um dieselbe, bestreicht ihn und läßt diese Teigform im Backofen backen.

Wenn die Teigform gahr ist, bereitet man folgende Masse. Das Weiße von 6 Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen und zu den oben erwähnten Mandeln gethan und mit ½ Pfund geriebenem Zucker und 5 Loth feinem Weizenmehl mit einer reinen Kelle gut zusammen gearbeitet, damit sich alles vereinige. Alsdann wird es auf den Kuchen gelegt und dieser wieder in den Backofen geschoben, damit das Aufgelegte gahr und gut gelbbraun wird, doch muß man den Rand mit doppeltem Papier bestecken, damit er nicht zu braun wird, auch darf die Torte dann nicht mehr lange backen.

Alsdann macht man den Guß, welcher bei der Wiener Torte Nr. 250 beschrieben ist, streicht ihn mit einem Messer dick über den Kuchen und wenn er trocken und kalt ist, dann legt man entweder zweierlei Eingemachtes, z. B. Kirschfleisch und ganze Himbeeren in Form eines Kreuzes, wie 3 Finger breit und 1 Finger hoch, darüber, so daß 4 Lücken von dem Gusse weiß bleiben, oder man garnirt diese Torte eben so wie die Wiener Torte.

256. Hirschzweige (Hirschgeweihe) zu backen.

Nimm 4 Eier, nemlich 2 ganze und von zweien nur das Gelbe, 8 Eßlöffel (silberne) voll süßer Sahne, 8 gehäufte Löffel voll geriebenen Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schaale, ein wenig gestoßenen Zimmet und Cardamom, rühre dieses zusammen und knete dann so viel feines Weizenmehl hinein, daß es sich formen und backen läßt, forme daraus kleine Kuchen von der Gestalt eines Hirschgeweihs und backe sie in Butter, oder Schmalz.

257. Mandeln zu backen.

Man schlage 4 Eier gut, reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, stoße 3 Loth süße Mandeln und 2 Loth bittere Mandeln fein und nehme von einer halben Citrone die abgeriebene Schaale, rühre dieses alles zusammen und mache es mit feinem Weizenmehle so steif, daß es sich rollen läßt. Alsdann drücke man mit einer sogenannten Mandelform die Mandeln aus dem zuvor ausgerollten Teige, laß sie in Schmalz, oder Butter ganz langsam backen, bis sie braun und den Mandeln ähnlich sind, und rühre sie während des Backens öfters mit einem Schaumlöffel um, womit sie endlich herausgenommen und auf Löschpapier zum Ablecken gelegt werden.

NB. Der Teig muß nicht ganz so dick ausgerollt sein, wie die Form tief ist, weil dann die Mandeln nicht das natürliche Ansehen erhalten, auch darf man den Teig nicht zu steif kneten, weil die Mandeln dann nicht gut werden.

258. Kirschkuchen.

Pflücke frische Kirschen von den Stengeln, nimm die Steine heraus und lege die Kirschen in einen Durchschlag, damit sie ablecken. Dann nimm 1 Pfund feines Weizenmehl und $\frac{3}{4}$ Pfund gute Butter, die man vorher ausgewaschen und welche an einem kühlen Orte gestanden hat, daß sie steif geworden ist, schütte das Mehl auf einen reinen Tisch, mache eine Vertiefung in dasselbe, thue 8 Loth Zucker, 2 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe hinein, die Butter pflücke rund herum in das Mehl und rühre dann mit einer Kelle alles gut durcheinander. Alsdann mache davon mit den Händen einen festen Teig, der aber nur so lange bearbeitet werden darf, bis sich die Butter mit dem Uebrigen vereinigt hat.

hierauf streue Mehl auf einen Bogen Papier, lege in Stück von dem Teige darauf und rolle ihn dünn aus, decke eine Schüssel darüber und schneide das ueberstehende vom Teige rund herum ab, lege den Kuchen auf ein Backblech und bestreiche ihn mit Eiern. Rolle ferner von dem Teige mit den Händen einen langen Streifen, lege einen Rand davon auf die Teigplatte herum, mache ihn mit einem Messerücken ein wenig bunt und bestreiche ihn mit Eiern. Alsdann lege so viel Kirschen, wie nöthig sind, darauf, laß den Kuchen in einem Backofen backen, und wenn er gahr ist, bestreue die Kirschen gut mit Zuker und gestoßenem Zimmet.

Ist es in der Jahrszeit, daß man frische Pflaumen hat und man will Pflaumenkuchen anfertigen, so schälet man die Pflaumen ab und legt sie, wie die Kirschen, auf den in obiger Art zubereiteten Teig.

Man kann von dem nemlichen Teig auch kleine Kuchen anfertigen: Man rolle ihn nemlich wie ½ Finger dick aus, schneide ihn in Stücken, etwas breiter wie 2 Finger breit und wie ein Finger lang, lege diese dann auf ein Backblech, bestreiche sie mit Eiern und bestreue sie etwas dick mit gehackten, oder gröblich gestoßenen, süßen Mandeln, Zucker und fein gestoßenem Zimmet, welches man sich zuvor dazu bereitet hat.

Es können auch Kränze davon gemacht werden: Man nimmt dann ein Bierglas und sticht von dem Teige damit runde Platten und aus diesen die Mitte wieder mit einem kleinern Glase aus, und so entstehen Kränze, welche man eben so bestreuet, wie oben gesagt ist.

259. Apfeltorte.

Man nimmt Rostocker, oder auch eine andere Sorte Aepfel, die säuerlich, doch nicht zu sauer sind, weil letztere zu viel Wäßriges haben und der Kuchen da-

von nicht gut wird, schält sie ab, schneidet sie in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und zerschneidet sie so in die Quere gröblich. Dann schüttet man in einen Schmoortopf so viel geriebenen Zucker, daß die Aepfel gut süß davon werden können, gießt ein wenig Franzwein, verhältnißmäßig zu den Aepfeln, hinein, schüttet auch diese hinein, deckt sie zu und stellt sie auf gelindes Kohlenfeuer, so daß sie ziehen und schmooren, wobei sie oftmals im Topfe umgeschwiffen, doch nicht gerührt werden müssen, weil sie sonst ganz zergehen. Wenn sie nun weich sind, so thut man gestoßenen Zimmet, abgeriebene Citronenschaalen, fein in Würfel geschnittenen Citronat, oder fein geschnittene, süße Mandeln dazu und kehrt es mit einer Kelle behutsam um, damit sich alles vermische.

Hierauf mache man einen Blätterteig: Man nimmt hierzu 1 Pfund Butter, die fest und zähe ist, wäscht sie gut aus, damit sie kein Salz behalte, klopft sie mit den Händen etwas breit, legt sie wieder in kaltes Wasser und stellt sie an einen kühlen Ort, welches aber alles am Tage vorher geschehen muß. Am folgenden Tage schüttet man ein Pfund Mehl auf einen reinen Tisch, trocknet die Butter mit einem reinen Tuche gut ab, krümelt den vierten Theil davon in das Mehl, macht eine Vertiefung in dasselbe, gießt allmählig 1 knappes $\frac{1}{4}$ Quart Wasser dazu und rührt es mit einer Kelle. Ferner macht man mit den Händen einen festen Teig davon, rollt ihn mit einem Rollholze aus, rollt auch die Butter mit etwas Mehl, welches man unten und oben streuet, aus, legt diese in die Hälfte von dem ausgerollten Teige, die andere Hälfte schlägt man darüber, rollt es dann abermals aus, schlägt es 2mal über und rollt es wieder, im Ganzen mit diesem 2mal Uebergeschlagenen 5mal, aus. Dann nimmt man ein Stück von dem Teige, legt ihn auf einen Bogen Papier, streut etwas Mehl darunter und

rollt

rollt es dünn aus; legt ihn alsdann auf ein Back-
blech, deckt eine Schüssel darauf, schneidet den Teig
rund um den Rand weg, bestreicht die so entstandene
Kuchenblatte alsdann mit Eiern, rollt wieder ein
Theil von dem Teige aus, schneidet davon Streifen
wie 2 Finger breit und formirt einen Rand um den
Kuchen, bestreichet auch diesen und legt dann die
Aepfel hinein; schneidet wieder Streifen wie 1 Finger
breit, legt solche 2 Finger breit auseinander darüber
und legt noch einmal Streifen Teig quer über, da-
mit es gitterartig wird. Hierauf rollt man wieder
etwas Teig dünn aus, schneidet abermals einen
Streifen, wie der vorige Rand und legt diesen auf
den Rand rund herum, bestreicht allen Teig mit
Eiern und läßt den Kuchen in einem Backofen backen.

In derselben Art bereitet man auch eine Pflau-
mentorte, wobei man nemlich an die Stelle der
Aepfel, Pflaumenmus nimmt.

260. Schürz-Kuchen.

Nimm das Gelbe von 12 Eiern, einen Tassenkopf
voll Sahne, ½ Tassenkopf voll geschmolzener Butter,
Zucker nach Belieben und von einer Citrone die ab-
geriebene Schaale; rühre es recht gut mit der Kelle
und thue alsdann so viel Mehl dazu, daß es ein fe-
ster Teig wird. Streue Mehl auf einen reinen
Tisch, lege den Teig darauf und versuche mit etwas
davon, ob es sich dünn ausrollen läßt, wo nicht, so
muß es noch mit Mehl gut durchwirkt werden.
Wenn es nun dünn ausgerollt ist, dann schneide mit
einem Kuchenrade Streifen davon, beinahe wie 3
Finger breit und etwas länger, wie 1 Finger lang,
schneide in der Mitte mit dem Rade ein Loch und
ziehe (schürze) das eine Ende des Streifens durch
dieses Loch, lege die so zubereiteten Kuchen einstwei-
len auf ein reines Brett, auf welches zuvor Mehl
gestreut worden, damit der Teig nicht festsitze und

backe die Kuchen dann nach und nach, so wie es der Raum gestattet in klarer Butter in einem eisernen Tiegel, oder in einer flachen Kasserolle aus.

NB. Die Butter muß aber gut heiß *) sein, so daß wenn man einen Kuchen hineingelegt hat und er auf den Grund gefallen ist, er gleich wieder in die Höhe kommt. Geschieht dies, dann ist die Butter gut. Man legt von den Kuchen so viele hinein, als der Raum gestattet und läßt sie alle schön gelbbraun backen und beim Herausnehmen legt man sie auf Löschpapier. Man kann auch halb Schmalz und halb Butter zum Ausbacken nehmen.

261. Pfannkuchen.

Nimm dazu 8 ganze Eier, ½ Metze gewärmtes Weizenmehl, ½ Pfund geschmolzene Butter von welcher das Salz zurückbleiben muß, 2 Löffel voll süßer Sahne, 6 Löffel guter, frischer Weißbierhefen, ein wenig Zucker und von einer Citrone die gelbe Schaale.

Die Eier schlage in einem tiefen Napfe mit der Kelle gut, thue das Mehl und die Butter wechselsweise, so wie auch alles das Vorbenannte dazu und wenn es gut gerührt ist, dann streue Mehl auf einen reinen Tisch, nimm ein Stück von dem obigen Teige und rolle es auf dem aufgestreuten Mehle, wie ein halber Finger dick aus. Schneide nun mit einem Kuchenrade Stücken, so groß wie eine Untertasse, bestreiche sie mit Eiern, lege Apfelmuß, oder Pflaumenmuß **) welches beides gut süß sein muß, hinein, schlage den

*) Wenn die Butter zu heiß ist, so verliert sie die Kraft im Backen.

**) Man kann auch Kirschfleisch, oder eingemachte Himbeeren dazu nehmen.

Teig darüber und drücke beides ein wenig zusammen. Streue nun Mehl auf ein reines Brett, lege die Kuchen darauf und stelle sie an einen warmen Ort (im Winter an den Ofen) und wenn sie aufgegangen sind, dann backe sie in abgeklärter Butter, oder Schmalz aus und verfahre so damit, wie bei den Schürzkuchen gesagt ist.

Man kann die Kuchen auch auf folgende Art machen: Wenn man ein Stück Teig ausgerollt hat, legt man das Mus, was zum Pfannkuchen gehört, auf das Ausgerollte, wie gute 2 Finger breit auseinander und wie ein guter Finger breit vom Rande des Teigs zurück, schlägt den Rand über und drückt diesen und den Teig zwischen dem Mus ein wenig zusammen und schneidet mit einem Kuchenrade, oder mit einem Messer die Kuchen auseinander.

262. Spritzkuchen.

Man stelle ein Quart Milch in einer Kasserolle auf das Feuer und wenn sie kocht, so schütte man allmählig 36 Loth feines Weizenmehl unter beständigem Rühren dazu (es löset sich zwar gleich von der Kasserolle, weil es sehr steif ist, es ist aber dann noch nicht gut, sondern man muß es auf gelindem Kohlenfeuer noch immer rühren und kehren, damit das Mehl gahr wird); dann thue man es in eine tiefe Schüssel und wenn es etwas kalt ist, schlage man nach und nach 18 ganze Eier dazu, rühre es jedoch, jedesmal wenn 4 Eier darunter sind, so lange, bis es sich vereinigt hat und schlage hierauf wieder 4 Eier dazu, so lange bis sie alle sind, wobei immer mit dem Rühren fortgefahren, auch von einer Citrone die gelbe Schaale hinzugethan werden muß. Dann stelle man abgeklärte Butter in einem eisernen Tiegel auf das Feuer, nehme eine Kuchenspritze, fülle sie mit dem Teige beinahe voll und wenn die Butter heiß genug ist,

dann halte man die Spritze auf die Butter, spritze die Kuchen hinein, so groß und klein, wie man sie haben will (wobei man die Spritze immer ziehn muß, damit die Kuchen krumm werden) laß sie gelbbraun backen und lege sie endlich auf Löschpapier, damit sie ablecken.

263. Apfelkuchen, in klarer Butter ausgebacken.

Nimm Rostocker, oder andere weinsäuerliche Aepfel, die aber nicht groß sind, hole das Kernhaus mit einem Stecher, oder mit einem kleinen Messer heraus, schäle die Aepfel ab, schneide sie in Scheiben, lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mit geriebenem Zukker und laß sie eine Stunde damit liegen.

Dann mache einen Teig; nimm dazu 8 ganze Eier, schlage sie gut mit der Kelle, thue 20 Loth Mehl dazu und vermische es gut, daß es eben wird. Nimm alsdann einen Tassenkopf voll lauwarmer Milch, einen Tassenkopf voll geschmolzener Butter, 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, 3 Löffel guter, frischer Weißbierhefen und von einer Citrone die gelbe Schaale dazu, schlage dieses alles gut und stelle es an einen warmen Ort, daß der Teig ein wenig aufgehe. Dann stelle einen eisernen Tiegel mit geklärter Butter, oder Schmalz auf Kohlenfeuer und wenn sie heiß ist, so lege von den Aepfelscheiben in den Teig, kehre sie mit einem Löffel darin um und lege sie in die heiße Butter, laß sie gelbbraun bakken, lege sie dann auf Löschpapier und wenn sie auf die Schüssel gelegt worden, so bestreue sie mit Zimmet und Zucker.

264. Geriebener Napfkuchen.

Wasche 1 Pfund gute Butter aus, reibe sie in einem tiefen Napfe zu Sahne, thue 12 Loth geriebe-

nen Zucker dazu und rühre es gut; dann nimm von 16 Eiern das Gelbe, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale und wenn dieses alles wieder gut durcheinander gerührt ist, thue 5 Löffel guter, frischer Weißbierhefen und 1¼ Pfund feines Weizenmehl dazu, rühre es wieder gut und thue alles zusammen. Hierauf schlage das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, thue dieses auch dazu und rühre es abermals so lange, bis sich alles vermischt hat. Dann schmiere eine Napfkuchenform mit kalter Butter aus, thue die Masse hinein (etwas über halb voll), laß sie aufgehen und in einem Backofen backen.

265. Napfkuchen auf eine andere Art.

Hiezu gebraucht man 1 Pfund ausgewaschene Butter, 13 Eier, ¾ Pfund geriebenen Zucker, ½ Loth gestoßene Muskatenblumen, 1 Nößel gute Milch, 2¾ Pfund feines Weizenmehl, 12 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln, welche abgebrüht und mit ein wenig Milch fein gestoßen werden, für 4 Groschen fein würflich geschnittenen Citronat und 6 Löffel voll guter, frischer Weißbierhefen.

Die Butter rühre in einer tiefen Schüssel zu Sahne, thue nach und nach die 13 Eier dazu und wenn dieses wohl durchgerührt ist, dann thue etwas von dem Mehl, nebst Zucker, Muskatenblumen und allmählig die Mandeln dazu, gieße und rühre die nur lauwarm gemachte Milch darunter und thue alsdann nach und nach das übrige Mehl, nebst der Weißbierhefen dazu, rühre es wieder gut durcheinander und rühre zuletzt mit dem hineingeworfenen Citronat alles gut durch. Thue alsdann die Masse in eine Biscuitkuchenform, die vorher gut mit Butter ausgestrichen worden ist, laß sie gut aufgehen und dann sogleich in einem Backofen backen.

266. Napfkuchen auf noch andere Art.

Schlage 6 ganze Eier in einer tiefen Schüssel mit einer Kelle gut durch, thue alsdann eine Nößel lauliche Milch, ¾ Pfund geschmolzene Butter, ½ Metze gewärmtes, feines Weizenmehl dazu, schlage es recht gut zusammen, füge die abgeriebene Schaale von einer Citrone, große und kleine, gut gereinigte und gewaschene Rosinen nach Belieben und 4 Löffel voll guter frischer Weißbierhefen hinzu und rühre es damit gut durch; schmiere die Napfkuchenform mit kalter Butter aus, bestreue sie mit abgebrüheten und länglich geschnittenen süßen Mandeln, thue den Teig hinein, laß selbigen darin aufgehen und hierauf in einem Backofen backen.

267. Napfkuchen auf noch andere Art.

Man gebraucht hiezu ¾ Pfund Butter, 1 Pfund feines Weizenmehl, 12 Eier, 2 gute Tassenköpfe voll warmer Milch, die Schaale einer Citrone und 3 Löffel voll guter Weißbierbärme.

Die Butter wird gut ausgewaschen und zu Sahne gerührt, das Gelbe von den 12 Eiern, die Milch, das Mehl, die fein geriebene Citronenschaale und die Bärme dazu gethan und dies alles recht gut gerührt. Das Weiße von den Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen, zur Masse gethan und nicht länger gerührt, als bis man keinen Schaum mehr sehen kann. Eine Napfkuchenform wird mit Butter ausgestrichen und mit fein geschnittenen, süßen Mandeln bestreut, dann die Masse hinein gethan, so daß die Form ein wenig über die Hälfte voll wird; dann muß die Form warm gestellt und der Kuchen, wenn er gut aufgegangen ist, sogleich im Backofen gebacken werden.

268. Hamburger Waffeln.

Nimm dazu 6 ganze Eier, 1 Pfund feines Weizenmehl, ¾ Pfund geschmolzene Butter, 1 Nößel lauwarme Milch, von einer Citrone die abgeriebene, gelbe Schaale und 3 Löffel voll guter frischer Weißbierhefen. Die Eier werden in einem Topfe mit einer Kelle gut geklopft, dann werden, das Mehl, die Butter, von welcher das Salz zurückbleiben muß und die Milch wechselsweise dazu gethan und hierauf die Citronenschaale und die Hefen, wobei immer gut mit der Kelle geschlagen wird. Dann stelle die Masse an einen warmen Ort und wenn sie anfängt aufzugehen, dann beginne mit dem Backen. Lege nemlich das Waffelkucheneisen aufs Feuer und wenn es von beiden Seiten gut heiß ist, so schmiere es ein wenig mit Butter aus, welche vorher in ein Läpchen gebunden worden; thue alsdann von dem Teige in die Form, backe die Waffeln auf beiden Seiten und gieb sie warm zu Tische.

269. Sehr gute Waffeln.

Man nehme 1 Pfund feines Weizenmehl und 1 Pfund geschmolzene Butter, schlage sie ½ Stunde lang mit dem Mehle gut untereinander, daß es zu Schaum wird, hernach quirle man 8 frische Eier, gieße sie allmählig zu der Masse und schlage es gut durcheinander, gieße nach und nach ¾ Quart warme Milch und einige Löffel voll guter frischer Weißbierhefen dazu, laß den Teig aufgehen und backe die Waffeln wie die vorigen.

270. Waffeln auf andere Art.

Man nehme 4 Tassenköpfe voll geschmolzener Butter, wovon das Salz zurück gelassen ist, rühre sie kalt,

dann schlage man von 8 Eiern das Gelbe und hiernächst 8 Tassenköpfe voll Milch und 8 voll Mehl dazu. Das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und zuletzt darunter gerührt, auch reibt man von einer Citrone die Schaale dazu. Der Teig darf aber gar nicht gegen das Feuer gesetzt werden. Hierauf backe man die Waffeln wie Nr. 268 gesagt ist.

271. Königskuchen.

Lege 16 Loth Mehl auf einen reinen Tisch und krümele 12 Loth ausgewaschene Butter hinein, mache eine Vertiefung in das Mehl, thue das Gelbe von 4 Eiern und einen kleinen Tassenkopf voll kalter Sahne hinein, rühre es zusammen und mache mit den Händen einen festen Teig daraus; rolle ihn dünn aus, stich die Kuchen mit einem Bierglase aus, lege Papier auf ein Backblech und die Kuchen darauf.

Dann nimm 12 Loth feinen Zucker, der vorher fein gesiebt worden, das Weiße von einem Ei und etwas Citronensäure dazu, rühre es ½ Stunde, daß es wie ein Schaum wird, bestreiche die Kuchen mit einem Messer damit, bestreue sie mit länglich und fein geschnittenen süßen Mandeln und laß sie in einem Backofen langsam backen.

272. Sahnröllchen, oder sogenanntes Eisenbrodt.

Nimm von 8 Eiern das Gelbe und ein Quart süßer Sahne, quirle es wohl durcheinander, thue ½ Pfund geriebenen Zucker, gestoßenen Cardamom und Zimmet, von einer Citrone die abgeriebene Schaale und zuletzt ein Pfund recht feines Weizenmehl dazu. Wenn es gut durchgerührt ist, so backe es in einem Zimmet-Röllchen Eisen, wel-

ches vorher auf beiden Seiten warm gemacht und mit der fetten Seite einer Speckschwarte ein wenig bestrichen worden ist. Thue nemlich einen Löffel voll Teig in das Eisen und drücke das Eisen behutsam zu, daß nicht viel Teig herauslaufe und was herauslauft, mache mit einem Messer schnell ab, kehre das Eisen um und gieb Acht, daß die Röllchen nicht verbrennen und wenn sie gut sind, so wickele sie gleich, noch in dem Eisen liegend, auf ein rundes Holz, welches herausgezogen wird, wenn der Kuchen kalt ist und worauf gleich der folgende wieder aufgewickelt wird und lege die Kuchen sodann nicht auf Zinn, weil sie darauf weich werden. Sieht man, daß das Eisen fett genug ist, so darf man es weiter nicht bestreichen. Es muß nur so viel Teig in das Eisen gethan werden, daß es bedeckt ist, denn die Kuchen müssen ja nicht dick werden, welches man gleich bei dem Ersten sehen kann.

273. Zimmet-Kuchen.

Man schlage 8 ganze Eier zusammen und rühre nach und nach 1 Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, 1 Pfund Mehl und Zimmet nach Belieben dazu. Das Eisen, in welchem man diesen Teig bäckt, muß ein wenig tiefer sein, als das, welches man gewöhnlich das Zimmet-Röllchen Eisen nennt.

274. Kleine Mandelkuchen.

Drei Viertel Pfund Butter zu Sahne gerieben, 2 Eier, 1 Pfund geriebenen Zucker, 1 Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln, welche nicht ganz fein gestoßen, von 2 Citronen die Schaale abgerieben und zuletzt $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Weizenmehl dazu, alles dieses wird zu einem festen Teig gemacht, in kleine

Häufchen auf Butter bestrichenes Papier gelegt und so bei dem Bäcker gebacken.

275. Zucker-Prätzeln mit Mandeln.

Man rühre ½ Pfund Butter zu Sahne, thue ½ Pfund feingesiebten Zucker, das Gelbe von 6 Eiern, abgeriebenen Citronenzucker, Muskatennuß, ½ Pfund abgebrühte mit 2 Eiern fein gestoßene Mandeln dazu, rühre diese Masse tüchtig, versetze sie mit ½ Pfund feinem Mehl, wirke sie gehörig auf einem Backtische auf, forme kleine Prätzeln oder Kränze und lasse sie auf einem Bleche in einen nicht zu heißen Ofen backen. Diese Prätzeln kann man an einem trockenen Orte lange aufbewahren.

Eilfte Abtheilung.

Von verschiedenen Arten Eingemachtem.

276. Johannisbeer-Gelée.

Man nimmt gute, reife, rothe Johannisbeeren, pflückt sie von den Stengeln, zerdrückt sie zu gleicher Zeit alle mit den Fingern, damit keine ganze dabei bleibe und ringt sie sogleich durch ein Tuch. Auf 1 Pfund Saft nimmt man 1 Pfund feinen, geriebenen Zucker, stellt denselben in einer verzinnten Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer, rührt mit einer reinen hölzernen Kelle auf den Boden gut und kehrt es um, damit der Zucker durchgehends heiß werde; alsdann gießt man den Saft dazu und kann demnächst stärker Feuer machen. Die Masse muß mit einem reinen Schaumlöffel immer gut gerührt, mit diesem stets in die Höhe gezogen werden, auch muß man den Löffel damit hin und her, auf und ab bewegen, (wägern) indem dadurch das baldige Verdunsten der darin enthaltenen wäßrigen Theile und die Bereitung der Gelée, welche nicht lange kochen muß, befördert wird. Wenn man 4 bis 5 Pfund hat, nemlich 5 Pfund Saft und 5 Pfund Zucker, dann muß man schon nach einer

kleinen halben Stunde ein wenig davon heraus nehmen und an einen kühlen Ort stellen und kann dann nach einer kleinen Weile gleich sehen ob die Gelée gut ist, wo nicht, so läßt man sie noch ein wenig kochen und wenn sie steht, dann füllt man sie heiß in vorher gut gereinigte und gut durchgewärmte, zum Aufbewahren bestimmte Gläser. Man muß die Gläser aber nicht auf den Feuerheerd stellen, wenn man die Gelée hineingießt, sondern auf einen Tisch, und doppelte Tücher darunter legen.

Wenn man die Gelée aufbewahren will, so legt man ein rund geschnittenes Stück Wachspapier, das gerade auf die Gelée paßt, darauf, bindet noch Wachspapier über das Glas und stellt es an einen kühlen Ort. *)

Auch ist es gut, wenn man die Gelée und alles süße Eingemachte in kleine Gläser füllt, weil sie, angebrochen, sehr bald beschlägt. Was aber mit Essig eingemacht wird, davon können die Portionen größer sein, weil dieses nicht leidet, auch legt man über dasselbe ebenfalls Papier in der Art, wie vorstehend gesagt ist.

277. Himbeer-Gelée.

Man nimmt frische Himbeeren, verlieset sie, ringt sie durch ein Tuch, nimmt auch 1 Pfund feinen geriebenen Zucker nnd verfährt damit so, wie bei der Johannisbeer-Gelée gesagt ist; die Himbeer-Gelée muß aber etwas länger kochen, wobei man sie fleißig mit dem Schaumlöffel in die Höhe ziehn und damit wägern muß.

---

*) Man kann auch anderes Papier dazu nehmen und selbiges in Rum tauchen.

278. Kirschfleisch.

Man pflücke recht gute, saure Kirschen von den Stengeln und nehme dann die unbrauchbaren Steine heraus und nehme zu jedem 1 Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, welcher aber nicht gerieben wird.

Wenn man z. B. 3 Pfund Kirschen und 3 Pfund Zucker hat, so gieße man auf den Zucker 1 Quart Wasser, stelle ihn in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und lasse ihn so lange kochen, bis er so zähe wie ein Syrup und das Wasser daraus verdampft ist; dann schütte man die Kirschen hinein und wenn sie eine Weile darin gekocht haben, so nehme man sie mit einem reinen Schaumlöffel heraus und lege sie in einen irdenen, reinen Durchschlag. Die Sauce lasse man kochen und verfahre dabei so mit der Schaumkelle, wie im Vorhergehenden gesagt ist und wenn sie eine Weile gekocht hat, dann schütte man die Kirschen wieder hinein, thue auch den Saft, der herausgeleckt ist, dazu und lasse sie wieder etwas kochen. Hierauf nehme man sie wieder heraus und lasse die Sauce so lange kochen und einkochen, bis sie dick genug ist. (Sie muß aber nicht zu lange kochen, damit sie nicht die Farbe verliert, sondern roth bleibt.) Dann schütte man die Kirschen wieder hinein, lasse sie noch einmal aufkochen und thue auch die Kerne aus den vorher aufgeschlagenen Steinen dazu, lasse es nun ein wenig abkühlen und thue es so in gewärmte Confectur-Gläser.

NB. Es muß dieses nicht geschäumt werden, da sich alles klär kocht.

279. Saure Pflaumen einzumachen.

Auf 8 Pfund ganze Pflaumen werden 2 Loth Zimmet und 1 Loth Nelken in ein Glas gelegt, dann werden 2 Quart Essig mit $\frac{3}{4}$ Quart Cahors und 3 Pfund Zucker zusammen aufgekocht und kalt auf die

Pflaumen gegossen. Wenn diese damit 24 Stunden gestanden haben, wird der Essig wieder aufgekocht und kalt aufgegossen; man läßt es abermals 24 Stunden stehen, gießt zum 3tenmal die Sauce in eine Kasserolle ab und wenn sie kocht wird die Hälfte von den Pflaumen hinein, die andere Hälfte aber in eine Terrine geschüttet und das Glas gewärmt. Die Pflaumen werden ein wenig mit der Sauce gekocht und wenn sie anfangen weich zu werden, dann nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie ins Glas und schüttet die andere Hälfte aus der Terrine sogleich wieder in die Kasserolle und verfährt damit so, wie mit der ersten. Wenn alle Pflaumen heraus sind, läßt man die Sauce so lange kochen, bis sie klebrig ist, doch auch so, daß man genug davon zu den Pflaumen behält, über welche sie dann heiß gegossen wird.

280. Pflaumen auf eine andere Art.

Man nimmt $3\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zu 8 Pfund reifen Pflaumen, wischt letztere gut ab und sticht in jede einzelne an verschiedenen Stellen mit einer Gabel, legt sie dann in ein Glas und gießt rohen Essig darauf, läßt sie damit 24 Stunden stehen, gießt nun den Essig ab, spickt eine jede Pflaume mit Zimmet und Nelken, streut $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Zucker zwischen die trockenen Pflaumen und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart Cahors und 2 Pfund Zucker, gießt den Essig von den Pflaumen und auch das Wenige, was sich wieder auf den Pflaumen gesetzt hat, alles in eine verzinnte Kasserolle, setzt es aufs Feuer, daß es kocht, läßt dann einen Theil von den Pflaumen ein wenig darin kochen und wenn sie anfangen weich zu werden, nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus, legt andere wieder hinein und wenn sie alle heraus sind, läßt man die Sauce so viel einkochen,

daß die Pflaumen beim Aufgießen der Sauce wieder damit bedeckt werden.

281. Saure Kirschen einzumachen.

Man nimmt dazu saure Kirschen, die groß und frisch sind, schneidet die Stengel über die Hälfte ab, legt die Kirschen in ein Glas und thut feinen Zimmet und Nelken nach Belieben dazu. Man stellt nun ein Quart Essig und 1½ Pfund Zucker auf's Feuer und läßt es ein wenig kochen, stellt dann das Glas mit den Kirschen auf einen zinnernen Teller und gießt den Essig kochend, aber langsam darauf. Hiermit läßt man sie 2 Tage stehen, gießt alsdann den Essig wieder ab und läßt ihn wieder kochen und ist es noch zu viel zur Sauce, so läßt man sie noch einkochen.

Wenn die Kirschen aufgeborsten sind, so wird der Essig kalt, im entgegengesetzten Fall aber wieder kochend darauf gegossen.

282. Saure Kirschen auf andere Art.

Es werden 8 Pfund Kirschen mit 2 Loth Zimmet und 1 Loth Nelken in ein Glas gelegt, 2 Quart Weinessig mit ¼ Quart Cahors und 3 Pfund Zucker zusammen gekocht und kalt auf die Kirschen gegossen. Man läßt dies 24 Stunden darauf stehen, gießt es sodann ab, kocht es wiederum auf, läßt es abkühlen, gießt es wieder auf die Kirschen, läßt sie abermals damit 24 Stunden stehen und kocht zum 3tenmal alles zusammen im Kessel auf und nimmt die Kirschen heraus, sobald sie etwas zerplatzt sind; läßt nun die Sauce so lange kochen, bis sie klebrig ist und gießt sie dann so heiß wie möglich auf die Kirschen.

283. Saure Kirschen auf noch andere Art.

Man nimmt recht gute, reife, saure Kirschen, so viel wie man einmachen will, pflückt sie von den Stengeln, gießt Weinessig so viel, daß er übersteht, darauf und läßt sie eine Nacht damit stehen. Am folgenden Morgen gießt man den Essig von den Kirschen rein ab, nimmt geriebenen Zucker nach Gutdünken, vermischt ihn mit gestoßenem Zimmet und Nelken, streut ihn zwischen die Kirschen, so daß immer eine Lage Kirschen, dann eine Lage Zucker kommt, bis das Glas voll ist, dann bindet man dies fest zu und läßt es stehen. Nach einigen Tagen giebt es so viel Saft, daß er über den Kirschen steht welche sich sehr gut erhalten.

Man kann ungefähr auf ein Pfund Zucker, 1½ Loth Gewürz nehmen.

284. Grüne Pflaumen einzumachen.

Man nimmt dazu die Pflaumen, wenn sie noch ganz grün, aber schon etwas groß sind, wischt sie mit einem Tuche rein ab, durchsticht sie mehremal mit einer Nadel, weicht sie in kaltem Wasser und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann setzt man in einer Kasserolle kaltes Wasser auf's Feuer und wenn es anfängt zu kochen, wirft man eine Messerspitze voll Salz hinein und läßt es aufkochen. Hierauf legt man die Pflaumen hinein und läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen irdenen Durchschlag und läßt alles Nasse ablaufen. Dann wiegt man die Pflaumen und nimmt auf jedes Pfund Pflaumen 1 Pfund Zucker, kocht den Zucker mit etwas Wasser von den Pflaumen zu einem Syrup, schäumt ihn, gießt ihn kochend auf die Pflaumen und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Nun gießt man die Sauce ab, kocht sie wieder und gießt sie kochend auf. Am

folgen-

folgenden Tage kocht man die Pflaumen mit dem Syrup auf, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker noch einkochen, bis er dick genug ist und gießt ihn dann über die Pflaumen.

285. Ganze Himbeeren einzumachen.

Man nimmt Himbeeren, so groß und schön man sie nur haben kann, es dürfen aber keine weichen darunter, auch müssen sie an demselben Tage erst gepflückt sein. Zu 1 Pfund Himbeeren, nimmt man 1 Pfund Zucker, schlägt ihn in kleine Stücken, gießt beinahe ½ Quart Wasser darauf, stellt es in einer verzinnten Kasserolle auf das Feuer und läßt es dann so lange kochen, bis es wie Syrup wird. Dann schüttet man die Himbeeren dazu, die man vorher verlesen hat und läßt sie ein wenig kochen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in einen reinen, irdenen Durchschlag.

Die Sauce läßt man dick einkochen und thut das, was aus den Himbeeren ableckt, auch dazu, schüttet dann die Himbeeren dazu, läßt sie noch ein wenig kochen und thut sie dann in Gläser.

286. Abrikosen in Zucker einzumachen.

Schäle Abrikosen, wenn sie noch nicht recht gelb sind, sauber ab, nimm die Steine heraus, nimm aus diesen die Kerne und thue, wenn sie abgezogen sind, eine jede Hälfte von dem Kerne in jede Hälfte der Abrikose. Nimm sodann so viel Zucker an Gewicht, als die Abrikosen schwer sind, reibe den Zucker fein und streue ihn über die Abrikosen und so laß sie 24 Stunden stehen. Thue dann den geschmolzenen Zucker in einen Kessel, setze ihn aufs Feuer und sobald er kocht, schütte die Abrikosen dazu und laß sie darin kochen, bis sie weich sind. Alsdann nimm die

Abrikosen gleich heraus, laß den Saft aber noch so lange kochen, bis er sich ziehen läßt und gieße ihn dann über die Abrikosen.

287. Gelbe Rüben einzumachen.

Man nimmt zu 1 Pfund fein geschnittenen, gelben Rüben, wovon das Inwendige zurück bleibt, 1 Pfund Zucker und 4 Citronen, die Rüben werden in kochendes Wasser geschüttet und darin gekocht, aber nicht zu lange, auch wird nicht zu viel Wasser dazu genommen, alsdann werden sie in einen Durchschlag gethan, daß sie abkühlen. Die Schaalen von den Citronen werden fein länglich geschnitten und der Saft wird auf die Rüben ausgedrückt, alsdann gießt man $\frac{1}{4}$ Quart von dem Wasser, in welchem die Rüben gekocht sind, auf 1 Pfund Zucker, kocht ihn so lange damit, bis er, wenn man ihn auf einen Teller gießt, nicht mehr fließt, dann werden die Rüben hinein geschüttet und so lange gekocht, bis sie klar und durchsichtig werden. Die Citronenschaalen werden behutsam unter die Rüben gemacht, ehe der Citronensaft darauf gedrückt wird.

288. Gelbe Rüben auf andere Art.

Wenn die gelben Rüben gereinigt sind, schält man sie ab, läßt das Inwendige zurück und schneidet sie länglich und ganz fein. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Rüben nimmt man 1 Pfund Zucker.

Man setzt Wasser in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, thut, wenn es kocht, die Rüben dazu und wenn sie weich, doch aber nicht zu weich sind, dann gießt man das Wasser durch einen Durchschlag ab, thut die Rüben in ein porzellanes Geschirr, drückt den Saft von 2 Citronen, von denen man die Schaale vorher dünn abgeschnitten und auch diese fein länglich, wie die Rüben, geschnitten hat, darauf, thut die Citronenschaalen zu den Rüben und mischt

sie mit einem Löffel behutsam darunter. Alsdann thut man den Zucker zu dem Wasser, in welchem die Rüben gekocht sind, stellt dieses wieder in der Kasserolle auf das Feuer und läßt es zu einem Syrup einkochen. Dann thut man die Rüben dazu und läßt es noch ein wenig kochen, kehrt die Rüben dabei behutsam mit einem Löffel um und macht sie alsdann in ein Confectur-Glas.

289. Große Garten-Hambutten einzumachen.

Man nimmt gute, reife Hambutten, welche aber nicht weich sein müssen, schneidet sie übers Kreuz auf und macht behutsam alle Kerne als unbrauchbar heraus. Zu einer halben Metze nimmt man ½ Quart Essig, 1½ Pfund Zucker, etwas Zimmet und Nelken nach Belieben; dann stellt man den Essig mit dem Zucker und Gewürze aufs Feuer und läßt es ein wenig kochen; hierauf werden die Hambutten hinzu gethan und so lange gekocht, bis sie anfangen weich zu werden; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und legt sie in ein Glas.

Sollte es zu viel Sauce scheinen, so läßt man diese noch einkochen und gießt sie alsdann auf die Hambutten.

290. Hambutten auf andere Art.

Nimm große Hambutten mit den Stengeln, schneide sie oben übers Kreuz ein wenig auf, hole so behutsam als möglich die Kerne heraus und lege die Hambutten in ein Confectur-Glas. Dann wiege die Hambutten und nimm nach Verhältniß ihres Gewichts, auch eben so viel Zucker, lege diesen in eine verzinnte Kasserolle, gieße ein wenig kaltes Wasser darauf und wenn es ein Weilchen gekocht hat, so schütte die Hambutten hinein, gieße ein wenig guten Weinessig, oder Citronensäure hinzu und laß sie kochen, bis sie weich sind.

291. Kirschsaft einzukochen.

Man nimmt gute, saure, recht reife Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, stößt sie in einem großen Mörser, so daß alle Steine zerquetscht werden, (kann man dazu eine große Stampfe von Jemanden bekommen, der Kirschwein macht, oder von einem Destillateur, so ist es desto besser) dann ringt man diesen Brei durch ein Tuch und wiegt den Saft. Auf 3 Pfund Saft nimmt man 1½ Pfund Zucker. Man setzt beides in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer, läßt es kochen, bis es etwas dick wird und wenn es abgekühlt ist, gießt man es in kleine Bouteillen, pfropft es gut mit neuen Korken zu und verpicht es.

292. Himbeersaft einzukochen.

Man nimmt gute Himbeeren, welche am nemlichen Tage geflückt sein müssen, an welchem man sie gebrauchen will, verlieset sie, ringt sie durch ein Tuch; wiegt hierauf den Saft, thut zu 3 Pfund Saft, 1 Pfund Zucker, stellt dies in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und läßt den Saft so lange kochen, bis er etwas dick wird. Wenn er sodann abgekühlt ist, gießt man ihn in kleine Bouteillen, pfropft sie mit neuen Korken zu und verpicht sie gut.

293. Melonen einzumachen.

Man schält die Melonen, macht die Kerne heraus, schneidet die Melonen in Scheiben, nimmt auf 3 Pfund Melonen 1 Quart guten Weinessig, legt die Melonen in eine Terrine und gießt den Essig kalt darauf. Dies muß zusammen 3 Tage stehen. Dann gießt man den Essig in eine verzinnte Kasserolle ab, thut 3 Pfund Zucker dazu, stellt es aufs Feuer und schäumt es während dem Kochen gut ab. Hierauf legt man die Melonen dazu, läßt sie gut mit kochen, legt sie

dann wieder in die Terrine, läßt den Essig noch etwas kochen, gießt ihn dann auf die Melonen und läßt dieses zusammen 3 Tage stehen. Dann macht man es wieder so, wie vorher und läßt es wieder 3 Tage stehen. Man läßt dann die Melonen zurück und kocht nur die Sauce mit ½ Loth Zimmet und ½ Loth Nelken auf, wobei die Sauce aber mehr einkochen muß, wie das vorige mal. Dann gießt man die Sauce wieder auf die Melonen, läßt es 4 Tage stehen, gießt hierauf die Sauce wieder ab, läßt sie kochen, thut die Melonen zu der Sauce und läßt sie einmal mit aufkochen. Hierauf legt man die Melonen in ein Glas und gießt die Sauce darüber.

Die Sauce muß so lange kochen, daß, wenn man sie aufgießt, nur so viel bleibt, daß sie über den Melonen steht, auch muß die Sauce jedesmal kochend auf die Melonen gegossen werden.

294. Reine-Claude (Grüne Pflaumen) einzumachen.

Man nimmt zu 3 Pfund Reine-Claude eben so viel Zucker (die Reine-Claude müssen reif, aber nicht weich sein) und legt sie in eine Terrine. Den Zucker stellt man mit etwas Wasser aufs Feuer, läßt es kochen, schäumt es gut ab und gießt es alsdann über die Reine-Claude, über welchen es etwas überstehen muß. Dies wiederholt man mit der Sauce 3 Tage, am 4ten Tage aber, wo der Zucker zum vierten mal gekocht wird, läßt man die Reine-Claude auch mit aufkochen, nimmt sie dann heraus, legt sie in Gläser und gießt den gekochten Zucker darüber, welchen man auch noch einmal kochen kann, wenn es zu viel sein sollte. Auch kann man zu dem Zucker Rum, so viel man will, nehmen, muß diesen jedoch erst in dem Augenblicke zur Sauce gießen, wenn man sie über die Reine-Claude gießt.

295. Grüne Wallnüsse einzumachen.

Die Nüsse werden gleich nach Johannis abgenommen und müssen, wenn man mit einer Gabel hineinsticht, inwendig noch keine harte Schaale haben. Man durchsticht die Nüsse dreimal mit einer Gabel, wässert sie 8 Tage in kaltem Wasser und giebt ihnen dabei täglich frisches Wasser, sodann setzt man frisches Wasser auf und wenn es kocht, thut man die Nüsse hinein und läßt sie beinahe ¾ Stunde kochen, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein trockenes Tuch, läßt sie ein Paar Stunden liegen, daß das Wasser recht auszieht, spickt sie hierauf mit ganzen Nelken und Zimmet, wiegt sie und nimmt eben so viel Zucker, wie die Nüsse schwer sind. Zu 1 Pfund Zucker, nimmt man 1 Nößel lauwarmes Wasser, kocht es zusammen, schäumt es wohl, läßt es aber nicht lange kochen, dann gießt man es in ein Geschirr, läßt es kalt werden und gießt es alsdann auf die zuvor in ein Glas gelegten Nüsse, die man alsdann 5 Tage damit stehen läßt. Hierauf gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, wieder auf die Nüsse und läßt es wieder 5 Tage stehen. Man kocht dann den Saft und die Nüsse zusammen, nimmt die Nüsse heraus und läßt den Saft so lange kochen, bis er wie ein Syrup wird, und gießt ihn dann über die Nüsse.

296. Schalotten einzumachen.

Man schält Schalotten, die fest und schön sind, wäscht sie hierauf ab und schüttet sie in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf, gießt Weinessig darauf und läßt sie damit so lange kochen, bis sie weich sind, wobei aber so viel Essig bleiben muß, daß er beim Aufgießen übersteht. Wenn die Schalotten abgekühlt sind, thut man sie in ein Glas.

Man kann sie zum Braten geben und zu braunen Saucen, auch zu Herings- und Neunaugen-Sallat gebrauchen. Ganz kleine Zwiebeln kann man auch in derselben Art bereiten.

297. Champignons einzumachen.

Die Champignons muß man noch an demselben Tage, wenn sie gepflückt sind, einmachen, sie dürfen auch nicht zu groß sein, weil sie sonst wenig Fleisch haben; das inwendige Rauhe muß man mit einem Messer rein herausschaben und auch so viel wie möglich ist von oben, auch muß man die Haut wegnehmen. Die kleinen Champignons schneidet man einmal durch, die großen aber in 4 Theile und wenn die Stiele fest sind, nimmt man sie auch dazu, lieber aber schneidet man sie von den Champignons ab, Die Champignons werden dann in kaltem Wasser gut abgewaschen, damit sie keinen Sand behalten, dann in eine verzinnte Kasserolle, oder in einen Schmoortopf gelegt, zugedeckt und auf gelindes Kohlenfeuer gestellt. Hier läßt man sie ziehen (dieses muß aber fürs erste sehr wenig sein und nach und nach immer ein wenig mehr, wobei man sie mit der Kelle zuweilen umkehren und ihnen auch ein wenig Salz geben muß) und wenn sie dann hinreichend Sauce haben, deren sie so viel bekommen, daß sie beim letzten Uebergießen beinahe übersteht, dann giebt man ihnen mehr Feuer und so läßt man sie einkochen. Alsdann gießt man recht guten, scharfen Weinessig darauf, läßt sie noch ein Weilchen damit kochen und wenn sie abgekühlt sind, thut man sie in Gläser, worin sie aber auch hinreichend Sauce haben müssen.

Man muß keine Champignons abkochen, sie müssen ihre Kraft und ihren Geschmack behalten. Pfeffer oder Muskatenblüthe müssen gar nicht dazu kommen, weil die Champignons ihren eigenthümlichen Geschmack behalten müssen.

298. Grüne Erbsen einzumachen.

Man nimmt Erbsen, so klein wie man sie haben kann, palet sie aus und legt die darunter vorhandenen Großen zurück, schüttet sie alsdann in eine tiefe Schüssel, salzt sie gut ein und bearbeitet sie so lange mit den Händen, bis sie ganz naß sind und das Salz zum Schmelzen gebracht ist; dann läßt man sie eine Nacht stehen, thut sie dann in reine, trockene Bouteillen, wobei man sich ein doppeltes Tuch hinlegen und mit den Bouteillen darauf stoßen muß, damit die Erbsen zusammen fallen.

Beim Einmachen in die Gläser bleibt doch immer etwas Lake darunter und die übrige Lake wird mit einem Töpfchen hinein gegossen, so daß sie wie ein Daum hoch von dem Korken zurückbleibt; dann pfropft man die Bouteillen mit neuen Korken fest zu und verpicht sie gut. Auf diese Art eingemacht werden die Erbsen sehr schön.

299. Grüne Bohnen einzumachen.

Man nimmt Schwerdtbohnen, die jung und mürbe und worunter keine harten befindlich sind, zieht sie ab und schneidet sie lang und gröblich, salzt sie alsdann scharf, mischt sie mit den Händen gut durch und läßt sie eine Nacht so stehen; dann legt man sie in ein reines Faß und drückt sie mit den Händen gut ein, damit sie recht fest im Faße liegen. Man muß 2 Finger hoch mit den Bohnen von dem obern Boden zurück bleiben, das Faß dann sogleich vom Böttcher zuschlagen lassen und die Lake durch ein Loch (welches im Boden sein muß) zu den Bohnen gießen, dieses um ein Weilchen wiederholen (so zieht sich die Lake allmählig in die Bohnen) und so lange von der Lake aufgießen, bis nichts mehr davon hinein geht; dann schlägt man das Loch zu.

300. Kleine, grüne Bohnen einzumachen.

Hierzu nimmt man Bohnen, die noch keinen Kern gesetzt haben. Wenn sie gehörig beputzt sind, so werden sie in Wasser mit etwas Salz gekocht, bis sie mürbe sind, dann wird das Wasser abgegossen und die Bohnen werden auf ein Tuch ganz dünn auseinander geschüttet, worauf man sie so lange liegen läßt, bis sie ganz trocken sind. Nun nimmt man guten Weineſſig, schüttet so viel Zucker hinein, daß der Eſſig den gehörigen Wohlgeschmack bekömmt und wenn der Eſſig mit dem Zucker kocht und abgeschäumt ist, werden etwas Nelken, Zimmet und Englisch Gewürz hineingelegt, die trockenen Bohnen dazu geschüttet, in dem Eſſig einmal gut aufgekocht und alsdann mit dem Eſſig in ein trockenes, porzellanes Gefäß geschüttet, in welchem man sie die Nacht hindurch stehen läßt. Am folgenden Tage werden sie wieder aufgekocht und dann in Gläsern aufbewahrt.

301. Große, grüne Gurken einzumachen.

Die Gurken werden geschält, in 4 Theile zerschnitten und das Einwendige mit einem Löffel herausgenommen, dann werden sie in eine Terrine gelegt und so viel kalter, recht scharfer Eſſig darauf gegossen, daß er über den Gurken steht. Man läßt sie 24 Stunden damit stehen, gießt den Eſſig sodann ab und mißt ihn. Auf jedes 1 Quart Eſſig nimmt man 1 Pfund Zucker, stellt dieses zusammen in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und wenn es kocht, schüttet man die Gurken hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie anfangen weich zu werden; dann legt man sie wieder in eine Terrine und gießt den Eſſig, nachdem er noch etwas gekocht hat, darauf. Man läßt die Gurken nun 4 Tage damit stehen, gießt dann die Sauce wieder in eine verzinnte Kasserolle, thut Zim-

net und Nelken nach Belieben dazu, läßt dieses kochen, schüttet dann nochmal die Gurken dazu und läßt sie mit durchkochen; worauf sie dann in Gläser gelegt werden.

Sollte es noch zu viel Essig scheinen, so läßt man ihn noch einkochen, doch muß davon so viel bleiben, daß der Essig über den Gurken steht.

302. Pfeffer-Gurken einzumachen.

Man nimmt dazu kleine Gurken, wäscht sie mit kaltem Wasser gut ab, legt sie in eine tiefe Schüssel und bestreut sie mit Salz. Wenn sie 3 bis 4 Stunden darin gelegen haben und zuweilen umgeworfen worden sind, damit die obersten nach unten und die untersten nach oben kommen, dann legt man sie in einen irdenen Durchschlag und bald darauf auf ein Tischtuch, trocknet jede einzelne gut ab und legt sie in ein Glas, Pfeffer und ein wenig Lorbeerblätter lagenweise dazwischen. (Kann man grüne Lorbeerblätter haben, desto besser.) Dann kocht man guten scharfen Weinessig auf und wenn er kalt ist, gießt man ihn über die Gurken. Man bindet das Glas mit einem Papier zu und läßt sie 3 Tage stehen, alsdann schüttet man das Ganze in eine verzinnte Kasserolle, stellt es aufs Feuer und läßt es ein wenig kochen, legt die Gurken dann wieder ins Glas und gießt den Essig, so heiß wie thunlich ist, darüber.

303. Gurken auf andere Art.

Man nimmt große, gelbe Gurken, schält sie ab, schneidet sie einmal durch, holt die Kerne nebst dem Safte mit einem Löffel heraus, hierauf schneidet man sie noch einmal durch, legt sie auf eine tiefe Schüssel, bestreut sie mit Salz, so daß sie alle etwas davon bekommen, kehrt sie zuweilen um, daß die untersten nach oben und die obersten nach unten kommen

und läßt sie 3 Stunden damit stehen. Sodann legt man sie auf ein Tischtuch, trocknet jedes einzelne Stück mit einem reinen Tuche ab, thut sie in Gläser, oder auch in steinerne Töpfe, nimmt abgeschälte Schalotten, Merrettig, die vorher gut abgeputzt und in dünne schräge Scheiben geschnitten ist, auch schwarzen Senf und streut davon etwas zwischen die Gurken. Dann kocht man guten, scharfen Weineſſig auf, thut etwas Basilicum und Estragon hinzu, läßt es ein wenig kochen und gießt es alsdann über die Gurken, wobei die Kräuter aber zurück bleiben müssen.

304. Gurken auf noch andere Art.

Man nimmt 30 Stück sogenannte kleine Salz-Gurken, schält sie und streut etwas Salz darüber. Nach 3 Stunden trocknet man sie ab, schneidet sie durch, legt sie in eine Schüssel und gießt heißen Weineſſig darauf. Nach 4 Tagen kocht man den Eſſig wieder auf, gießt ihn wieder heiß darüber und läßt die Gurken wieder 4 Tage damit stehen, kocht hierauf Weineſſig mit 20 Loth Zucker auf, läßt ihn abkühlen und gießt den alten Eſſig ab. Wenn die Gurken mit $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken, $\frac{3}{4}$ Loth Engliſch Gewürz, $1\frac{1}{4}$ Loth Pfeffer (dies alles wird gröblich gestoßen) und mit $\frac{1}{2}$ Löffel Senfsaamen, 4 Lorbeerblättern und Dille *) nach Belieben, in einen Haven gepackt sind; dann gießt man den abgekühlten Eſſig darauf.

305. Salz-Gurken.

Man nimmt grüne, mittelmäßig große Gurken, legt sie ein paar Stunden in kaltes Wasser, wäscht

*) Von der Dille muß man die Blume dicht bei den Stengeln abschneiden und von den letzteren darf nichts dazu kommen.

sie dann rein ab und legt sie in ein Fäßchen und Kirschblätter, Weinblätter und Dille lagenweise dazwischen, bis das Faß voll ist, welches man demnächst vom Böttcher zuschlagen lassen muß.

Es ist zu beobachten, daß die Gurken zwei Finger hoch vom obern Boden zurück bleiben müssen. Hierauf nimmt man frisches Wasser, so viel wie nöthig ist, thut zu 3 Quart Wasser 5 Loth Salz, stellt es aufs Feuer, läßt es ein paarmal aufkochen und wenn es ganz kalt ist, gießt man es durch ein Loch, welches im Boden des Fasses sein muß, auf die Gurken, so daß das Faß ganz voll wird und schlägt dann mit einem Zapfen, oder Korken das Loch zu.

Nachdem man viel, oder wenig Gurken hat, wird Wasser und Salz berechnet, so daß auf 3 Quart Wasser immer 5 Loth Salz genommen werden.

Nachtrag.

306. Fastenspeise von Reismehl.

Nimm dazu 20 Eier, ¾ Quart Milch, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 13 Loth Reismehl, eine abgeriebene Citrone und 18 Stück bittere Mandeln.

Schlage nemlich 6 ganze Eier in einen Topf, quirle sie gut und thue ¼ Pfund geriebenen Zucker und auch das Mehl und die Milch wechselsweise dazu. Die Butter stelle in einer verzinnten Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer, daß sie ein wenig weich wird, rühre sie alsdann in einer Kasserolle ein wenig zu Sahne, gieße die obige Masse dazu und rühre es auf gelindem Kohlenfeuer beständig so lange, bis es von der Kasserolle los läßt. Dann thue es in eine tiefe Schüssel und wenn es abgekühlt ist, schlage dazu das Gelbe von den übrigen 14 Eiern, thue dazu die abgeriebene Schaale von der Citrone und die Mandeln, welche vorher in ein wenig Milch fein gestoßen worden, rühre dieses alles recht gut untereinander, schlage alsdann das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, thue diesen dazu und rühre es wieder untereinander; doch nicht länger, als bis man keinen Schaum mehr sieht, dann ist es gut. Thue es sodann in eine vorher ausgeschmierte Form, stelle diese in eine vorher gut gewärmte Tortenpfanne und laß die Speise langsam backen.

307. Flammorin von Weizen-Gries.

Man nimmt 1 Quart gute Milch, Zucker nach Belieben, auf welchem vorher das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, stellt es aufs Feuer und wenn es kocht, schüttet man 12 Loth Weizen-Gries, unter beständigem Rühren dazu, läßt dasselbe ein wenig kochen und wenn es gahr ist, thut man es in eine Form, die vorher mit Wasser, oder Milch naß gemacht worden ist.

Zur Sauce rühre man Milch mit Eiern ab. Man kann aber auch eine Obst-Sauce dazu nehmen.

308. Pudding von feinem Weizen-Gries.

Man stellt $\frac{1}{2}$ Quart Milch, 12 Loth Butter und 8 Loth Zucker auf das Feuer und wenn es kocht, schüttet man 12 Loth Gries unter beständigem Rühren dazu und rührt es so lange, bis es von der Kasserolle los läßt, thue es hierauf in eine tiefe Schüssel und wenn es abgekühlt ist, thut man das Gelbe von 10 Eiern und von einer Citrone die abgeriebene Schaale dazu, rührt es gut, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum und rührt diesen so lange darunter, bis kein Schaum mehr sichtbar ist. Dann thut man es in eine Puddings-Form, die vorher mit Butter ausgeschmiert worden ist, läßt es $1\frac{1}{4}$ Stunde kochen und macht dann eine Obst-Sauce dazu.

309. Gebackene Milch.

Man nimmt dazu 12 Eier, nemlich 6 ganze und von den übrigen 6 das Gelbe, quirlt sie gut in einem Topfe, thut einen gehäuften Löffel voll gerie-

benen Zuckers und ½ Quart Milch dazu, gießt es in eine Assiette und läßt es in einer Tortenpfanne langsam backen. Von unten muß diese Speise sehr wenig Hitze bekommen und wenn sie gahr und gelbbraun ist, muß sie auch gleich genossen werden. Man bestreut sie ein wenig dick mit Zimmet und Zucker.

310. Krebs-Pudding.

Man nimmt dazu 1½ Mandel kleine, rohe Krebse, die aber nicht modrig sein müssen, wäscht sie, schneidet den Kopf ab und macht mit einem Messer den Magen und die Galle *) weg, was gleich vorn an sitzt; alsdann stößt man sie in einem Mörser, wobei man nur immer drei bis vier nehmen kann und deshalb nur so vielen die Köpfe abschneiden muß, als man stoßen kann, sonst sterben die andern. Dann nimmt man 1 Quart gute, unaufgekochte Milch, gießt sie in eine tiefe Schüssel, stellt einen feinen Durchschlag hinein, legt das Gestoßene hinein, rührt es mit der Kelle gut durch, drückt es gut aus, stößt das Zurückgebliebene wieder, thut es wieder in den Durchschlag, drückt es abermals aus und dieses wiederholt man zum drittenmale. Mit dem Uebrigen, welches das Erstemal nicht in den Durchschlag hineingeht, verfährt man eben so. (Die Krebse müssen aber fein gestoßen werden, sonst wird es nicht roth.) Man klärt es sodann durch einen feinen Durchschlag, oder ein Haarsieb ab und läßt dabei den Bodensatz in der Schüssel zurück und gießt das Abgeklärte in eine verzinnte Kasserolle. Dann werden 6 ganze Eier, in einem Topfe gut gequirlt, dazu gegossen. Dies alles wird auf gelindes Kohlenfeuer gestellt, zuweilen umgerührt, damit es nicht an-

*) Thut man dies nicht, so wird der Pudding bitter.

brenne und so läßt man es langsam käsen (gerinnen) und zuletzt ein paarmal aufkochen, gießt es alsdann wieder in einen feinen Durchschlag und stellt es so hin, daß die Wadig (die wäßrigen Theile) ablaufen kann. Ferner wird 1 Pfund gute Butter zu Sahne gerührt und wenn der Krebskäse gut abgeleckt, keine Nässe mehr darin und er auch kalt ist, alsdann thut man ihn zu der Butter, auch thut man Muskaten-Blüthe, von einer Citrone die abgeriebene Schaale und Zucker nach Belieben, 12 ganze, in einem Topfe gut gequirlte Eier und 26 Loth geriebener Semmel und zwar die Eier und Semmel nach und nach dazu und rührt alles eine halbe Stunde recht gut. Von 2 Mandeln Mittelkrebse, die vorher gekocht und ausgepellt worden, werden nun die Schwänze, in feine Würfeln geschnitten, auch das Fleisch aus den Scheeren dazu gethan, aber nicht länger damit gerührt, als bis es sich vermischt hat. Dann legt man Papier auf ein Backblech, bestreicht es mit warmer Butter, bestreut es mit geriebener Semmel und verfertigt den Pudding darauf.

Man macht ihn rund und etwas hoch, bestreicht ihn mit einem Messer, welches in heißem Wasser gewärmt worden, daß er glatt wird und kneift ihn auch ein wenig mit dem Rücken vom Messer, damit er ein buntes Ansehn bekommt, bestreicht ihn dann mit warmer Butter und läßt ihn in einem Backofen backen.

Zur Sauce thut man Krebsbutter, die vorher verfertigt worden, in eine verzinnte Kasserolle und in Butter geschwitztes Mehl dazu, gießt gute, heiße Rindfleisch-Bouillon dazu und etwas Muskaten-Blüthe und läßt dies ein wenig kochen. Man kann auch nach Belieben Krebsschwänze und ein wenig Zucker unter die Sauce nehmen.

Beim Anrichten zieht man die Sauce mit Gelbem von Eiern ab, gießt ein wenig auf die Schüssel, legt den Pudding darauf und giebt die übrige Sauce in Saucièren.

Man kann auch eine Sahn-Sauce in folgender Art dazu bereiten:

Man stellt süße Sahne aufs Feuer und wenn sie kocht, thut man ein wenig in Butter geschwitztes Mehl, Krebsbutter, (auch Krebsschwänze, wenn man will) ein wenig Zucker und Muskaten-Blüthe, oder Nuß dazu und beim Anrichten zieht man sie mit Gelbem von Eiern ab.

311. Krebs-Rand zu verfertigen.

Der Krebs-Rand wird von derselben Masse verfertigt, wie es bei dem Krebs-Pudding gelehrt worden. Man legt Papier auf ein Backblech, bestreicht es mit warmer Butter, bestreut es mit geriebener Semmel und bereitet darauf den Rand. Zu zwei Mittelschüsseln ist diese Portion hinreichend. Man streicht den Rand mit einem warmen Messer glatt, macht ihn mit dem Rücken von dem Messer ein wenig bunt, bestreicht ihn mit warmer Butter, läßt ihn im Backofen backen und wenn die Speise auf der Schüssel angerichtet ist, dann schneidet man den Rand mit einem Messer schräge durch und legt ihn gerade so auf den Rand der Schüssel, wie er durchgeschnitten ist, damit es aussieht, als wenn er noch ganz sei. Im Ganzen kann man ihn, ohne ihn zu zerbrechen, nicht herum legen, man muß aber dafür sorgen, daß er warm herum kömmt.

Diesen Rand kann man, wenn man will, um nachbenannte Speisen legen, wenn dieselben nem-

lich mit Krebsschwänzen und Krebsbutter verfertigt sind, als:

1) um Hühner- und Kalbfleisch-Fricassée,
2) um Hammel- und Rinder-Zungen,
3) um Pflückhecht und
4) um Krebsschwänze mit Sahn-Sauce.

312. Gefüllte Plinzen mit einer Hecht-Farce.

Ein Mittelhecht wird geschuppt, gerissen und ausgewaschen, die eine halbe Seite wird in große Stücken geschnitten, mit Wasser, Salz und Zwiebeln abgekocht. Aus der andern halben Seite werden die Gräten alle herausgeschnitten und geschabt, auch aus den gekochten Stücken nehme man die Gräten sämmtlich heraus. Alsdann nimmt man ½ Pfund ungeräucherten und ungesalzenen frischen Speck, dieser wird fein würflich geschnitten und kommt hinzu. Alles dieses wird zusammen recht fein gehackt, 3 ganze Eier und noch von dreien das Gelbe, 6 Loth alte Semmel, wovon man vorher die Rinde abgeschnitten hat, in kaltem Wasser geweicht, gut ausgedrückt, damit kein Wasser darin bleibt (die Semmel muß nicht lange im Wasser liegen, damit sie nicht teigigt wird) ½ Pfund geschmolzene Butter, klein gehackte Citronenschaale, etwas fein gehackte Schalotten, Muskatenblüthe und Salz, dieses alles wird zusammen gemischt und bildet die Farce. Nun backe man Plinzen, man quirle 8 ganze Eier in einen Topf, thue dazu 9 Loth Mehl und 6 Loth geschmolzene Butter und eine abgeriebene Citrone, man verdünne diese Masse mit ½ Quart lauwarmer Milch. Sodann nimmt man einen eisernen Plinzen-Tiegel, setzt denselben mit ein wenig Butter aufs Feuer, thut ein wenig von der Masse hinein und läßt sie

etwas darin herumschwimmen, ist sie auf einer Seite gut, so wendet man sie mit einem Messer um, fährt damit so lange fort, bis aller Teig zu Plinzen gebacken ist: zu der ersten kommt nur die Butter im Tiegel, die übrigen backen von selbst ab. Nun streicht man jede Plinze mit obiger Hecht-Farce, rollt sie zusammen, und schneidet sie in beliebige Stücke, jedoch nicht zu klein; sodann schlägt man von mehreren Eiern das Gelbe und Weiße zusammen, legt diese Rolle dann hinein, übergießt sie mit einem Löffel und wälzt sie dann in geriebene Semmel, läßt sie in klarer Butter, welche recht heiß sein muß, ausbackenn. Die Sauce hierzu bereite man auf folgende Art: man mache geschwitztes Mehl in Butter, thue fein gehackte Schalotten dazu, lasse dasselbe aber nicht zu lange auf dem Feuer, damit letztere nicht verbrenne. Sodann nehme man Krebsbutter, Muskatennuß oder Blume, rühre dieses in heiße gute Fleischbrühe, thue auch etwas von der Fischbrühe dazu, nur muß man ja vorsichtig sein, daß von letzterer nicht zu viel dazu kommt, damit es nicht zu salzig wird. Diese Sauce wird nun aufs Feuer gestellt und wenn sie kocht, thut man von ½ Schock Krebsen die Schwänze und aus den Scheeren das Fleisch dazu. Man richtet diese Sauce auf die Schüssel an und legt die Rolle dann hinein.

313. Gebackene Kälberfüße.

Die Füße werden gut gereinigt, die Knochen hinten abgehauen, gespalten und mit Salz und Wasser weich gekocht und wenn sie kalt sind, nimmt man alle Knochen heraus und schneidet die Hälfte in 2 Theile. Man schlägt 5 Eier in eine tiefe Schüssel, nimmt 12 Loth Mehl dazu, schlägt solches recht klar, thut 2 Löffel geschmolzene Butter, 1 Tassenkopf

lauwarme Milch, 2 Löffel gutes Weißbierhefen und von einer halben Citrone die Schaale abgerieben. Nun legt man das Fleisch hinein, nimmt es mit einem Löffel wieder heraus, und läßt dasselbe in klarer Butter, die recht heiß ist, ausbacken: dieses ist zu sechs Kälberfüßen berechnet. Wenn die Füße heraus sind, dann nimmt man Petersilie, welche vorher gut gelesen und gewaschen in einem Tuch gut ausgeschwenkt worden, damit kein Wasser darin bleibt, und legt sie in die heiße Butter; sie muß aber hart werden und auch grün bleiben, dann ist sie gut. Die Füße werden warm angerichtet, und die Petersilie darüber gethan.

314. Englischen Süster.

Zwei Pfund Butter zu Sahne gerührt, 2 Pfund Zucker, 1 Pfund kleine Rosinen, 2 abgeriebene Citronen, von 18 Eiern das Gelbe, das Weiße wird zu Schaum geschlagen und zuletzt darunter gerührt. Die Masse muß 2 Stunden langsam in einer Form, die mit Butter ausgeschmiert ist, backen.

315. Butter zu klären.

Die Butter setzt man auf ein gelindes Kohlenfeuer und läßt sie langsam kochen, jedoch muß sie nicht stark kochen, damit sie nicht braun wird, sie verliert auch sonst die Kraft; sie muß wie klares Oehl aussehen, man muß den Satz auf dem Boden sehen können. Zeigt sich aber Schaum oder Satz, so wird derselbe mit einem Schaumlöffel abgenommen, die Butter abgeklärt, damit kein Bodensatz dazu kommt, und will man damit backen, so muß sie recht heiß sein.

316. Sardellen-Salat.

Man wasche die Sardellen sauber ab, nehme die Gräten heraus, lasse sie aber nicht zu lange im Wasser liegen, damit sie nicht zu weich werden und zergehen, lasse sie abträufeln, lege sie auf die Saladière dicht neben einander, thue Capern, Oliven und kleine Champignons darüber, gieße Provencer-Oehl und Essig darauf und garnire sie mit Citronenscheiben.

317. Salat von Hering auf andere Art.

Man nehme guten Hering, wässere denselben und reinige ihn von Gräten, schneide ihn in lange feine Streifen, hierzu Kälberbraten, fein geschnittene Aepfel, gekochte Kartoffeln, etwas Zwiebeln, Oehl, Essig und Pfeffer und mische dieses alles gut mit einander.

318. Salat von Wurzeln.

Man nehme Sellerie, gelbe Rüben und Petersilien-Wurzeln, wasche, reinige sie und koche sie mit Wasser und Salz, jedoch nicht zu weich, schneide sie sodann in runde Scheiben, lege sie auf eine Saladière, so daß eine Lage Sellerie, eine Lage gelbe Rüben und eine Lage Petersilienwurzeln gelegt werden und gieße sodann Oehl und Essig darüber.

319. Salat von Bohnen.

Man nehme junge Bohnen, welche noch nicht Körner gesetzt haben, beputze sie unten und oben, koche

sie in Wasser und Salz und lasse sie durch einen Durchschlag abträufeln, lege sie sodann auf eine Saladière und gieße Oehl, Essig mit etwas Pfeffer darüber.

320. Kopf-Salat.

Man nehme von gutem Salat die Herzen, schneide selbe in 4 Theile, wasche sie und schwenke sie in einer Serviette gut aus, mische sie mit Oehl, Essig und Salz; auch kann man etwas Schnittlauch und etwas Estragon dazu nehmen.

321. Gurken-Salat.

Man nehme Gurken, schäle und schneide sie, mische sie mit etwas Salz und lasse sie in einem Durchschlag abträufeln, thue sie auf eine Assiette, Oehl, Franz. Essig mit Pfeffer darüber; auch kann man fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen, doch muß dieses kurz vor dem Essen geschehen, weil er sonst zähe wird.

Inhalts-Verzeichniß.

Erste Abtheilung.

Verschiedene Suppen und Klöße.

Nr.		Seite
1.	Schaumsuppe	1
2.	Chocoladen-Suppe mit Milch	2
3.	Chocolade mit Wasser	2
4.	Brauner Sago mit Wein	3
5.	Weißer Sago mit Franzwein	3
6.	Suppe von frischen Kirschen	3
7.	Suppe von gebackenen Kirschen	4
8.	Feine Graupen mit Wein	4
9.	Körbel-Suppe	5
10.	Apfel-Suppe	5
11.	Grobe Brodsuppe	5
12.	Mandelmilch	6
13.	Gute Rindfleisch-Suppe	6
14.	Krebs-Suppe	8
ad 14.	Klöße zu dieser Suppe	9
15.	Eine andere Krebssuppe	10
16.	Braune Jus-Suppe	11
17.	Grüne Kräuter-Suppe	13
18.	Gelbe Erbsen-Suppe	14
19.	Grüne Erbsen-Suppe	15
20.	Klare Bouillon mit Würsig-Kohl	15
21.	Klare Bouillon mit Macaroni und Parmesan-Käse	16
22.	Kalbfleisch-Suppe	16
23.	Hühner-Suppe	17
24.	Bouillon auf Reisen. (Tafelbouillon.)	18
25.	Weiße Bohnen-Suppe	19
26.	Linsen-Suppe	20
27.	Weiße Sago-Suppe	20
28.	Schwemm-Klöße	20
29.	Topf-Klöße	21
30.	Semmel-Klöße	22
31.	Semmel-Klöße anderer Art	22
32.	Lockere Klöße	22

Nr.		Seite
33.	Gebackene Reis-Klöße	23
34.	Aufläufer zur Suppe	24
35.	Aufläufer von Reismehl	24
36.	Klöße von Weizen-Gries	25
37.	In klarer Butter ausgebackene Klöße	25

Zweite Abtheilung.

Verschiedene Speisen nach der Suppe und Saucen zum Rindfleisch.

Nr.		Seite
38.	Kleine Pasteten	27
39.	Haché von Kälbermilch zur Füllung von Pasteten	28
40.	Haché von Aal zur Füllung von Pasteten	29
41.	Haché von Hechten und Krebsen	30
42.	Haché von Kälberbraten	30
43.	Sardellen-Butter	31
44.	Sardellen-Schnitte	31
45.	Kälbermilch mit frischen Austern	32
46.	Salat von Neunaugen	32
47.	Herings-Salat	33
48.	Salat von Hechten	33
49.	Ausgebackene Rinderzunge	34

Saucen zum Rindfleisch.

50.	Braune Sardellen-Sauce	35
51.	Weiße Sardellen-Sauce	36
52.	Schalotten-Sauce	36
53.	Mostrich-Sauce	36
54.	Braune Kapern-Sauce	37
55.	Kalte Sauce	37
56.	Zwiebel-Sauce	37
57.	Gelbe Erbs-Sauce zu Pökel-Rindfleisch, auch zu geräuchertem Fleische	38
58.	Krebs-Butter	38
59.	Angeschlagene Hammel- oder Kälber-Karbonade	39
60.	Farcirte Karbonade	40
61.	Braunes Mehl auf eine gute Art zu verfertigen	41
62.	Geschwitztes Mehl	41
63.	Wie man Sardellen wässern muß	42

Dritte Abtheilung.

Verschiedene Gemüse und Vorkosten.

Nr.		Seite
64.	Sauerkohl mit Pflückhecht	43
65.	Grünkohl mit Kastanien	44
66.	Spinat	45
67.	Blumenkohl mit einer Sahn-Sauce und mit Krebsen	46
68.	Geschmorte Enten mit weißen Rüben	47
69.	Weiße Rüben mit Bratwurst	48
70.	Grüne Bohnen mit Karbonade	48
71.	Farcirte Sellerie	49
72.	Farcirter Würsig- (Savoyen-) Kohl	50
73.	Farcirte Gurken	51
74.	Zuckerwurzeln mit Krebsen	52
75.	Grüne Birnen mit Klößen	53
76.	Farcirte Zwiebeln	54
77.	Spargel mit Morcheln und Krebsen	55
78.	Spargel mit einer Sauce	56
79.	Grüne Erbsen mit Krebsen	56
80.	Würsigkohl mit Enten	57
81.	Grüne Erbsen mit Karbonade	58
82.	Speise von Macaroni	58
83.	Frische Morcheln mit Krebsen	59
84.	Eingemachte grüne Erbsen zu kochen	60
85.	Kartoffeln mit Sardellen	60

Vierte Abtheilung.

Verschiedene Pasteten und Geflügel zuzubereiten.

Nr.		Seite
86.	Grisette-Pastete von Hühnern	62
87.	Pastete von Rebhühnern	65
88.	Schüssel-Pastete von Hasen	69
89.	Schinken-Pastete	72
90.	Schüssel-Pastete von Hühnern	74
91.	Stockfisch-Pastete	75
92.	Grisette-Pastete von Aal	77
93.	Ragout von Grammetsvögeln	79
94.	Puten mit Austern-Sauce	80
95.	Braun geschmoorte Enten mit einer Kastanien-Sauce	82

Nr.		Seite
96.	Enten mit Champignons-Sauce	83
97.	Gebratene junge Hühner mit Stachelbeer-Sauce	84
98.	Hühner-Fricassée mit Krebsen	84
99.	Puten in Gelée	85
100.	Gänse in Sülze zu kochen	88
101.	Farcirte Enten mit einer Sardellen-Sauce	90

Fünfte Abtheilung.

Geschmortes und Fricassées.

Nr.		Seite
102.	Fricandeaus von Kalbfleisch	92
103.	Fricandeaus auf andere Art	93
104.	Rouladen von Kalbfleisch	94
105.	Gespickte Kälberkeule mit einer Kastanien-Sauce	95
106.	Farcirte Kälberkeule	96
107.	Schmoorfleisch zu machen	97
108.	Fricassée von Hammelzungen und Kälbermilch	97
109.	Hammelzungen mit einer kalten Sauce	99
110.	Hammelzungen mit einer warmen Krebs-Sauce	100
111.	Grillirte Rinderbrust	100
112.	Geräucherte Hamburger Brust zu kochen	101
113.	Rinderbrust auf Hamburger Art verfertigt	101
114.	Klops von Rindfleisch	102
115.	Nieren-Schnitte	103
116.	Grillirte frische Schweinspfoten	104
117.	Grillirte Lämmerköpfe	104
118.	Lamm-Fricassée mit Kapern	105
119.	Gute Räucherwurst zu machen	105
120.	Geräucherten Schinken zu braten	105
121.	Ausgebackene Kälberfüße	106
122.	Klops von Kalbfleisch	106
123.	Angeschlagene Kälberkeule	107
124.	Frische Rinderzunge mit einer braunen Sauce	108
125.	Rinderzunge mit einer Krebs-Sauce	109
126.	Angeschlagene Rinderzunge	110
127.	Gespickte Kälbermilch	111
128.	Preßkopf vom Schwein	113
129.	Wilden Schweinskopf zu kochen	114

Nr.		Seite
130.	Kalbfleisch-Fricassée	115
131.	Kalbfleisch-Fricassée mit Krebsen	115
132.	Beefstakes (sprich Biefstäck)	116
133.	Kälbergekröse	117
134.	Haché von Kalbslunge	117
135.	Gebratene Kalbsleber	117
136.	Geschmoorte Kalbsleber	118
137.	Gebrühter Kalbskopf	118
138.	Eine garnirte Hammelkeule	118
139.	Frischer Schinken mit einer Kirste	119
140.	Geräucherten Schinken zu kochen	120

Sechste Abtheilung.

Verschiedene Fische zu kochen und zu braten.

Nr.		Seite
141.	Gespickter Hecht	121
142.	Angeschlagener Hecht	122
143.	Krebs-Sauce zu Fischen	123
144.	Karpfen zu kochen	124
145.	Karpfen auf andere Art	124
146.	Nackte Barse mit einer kalten Sauce	124
147.	Farcirter Hecht	125
148.	Pflückhecht mit Krebsen	127
149.	Rouladen von Hecht	128
150.	Fricandeaus von Hecht	129
151.	Gebratener Zander	129
152.	Karauschen zu kochen	130
153.	Karauschen mit einer Sahnsauce	130
154.	Zander ganz zu kochen	131
155.	Hecht mit Austern	132
156.	Hecht und Aal	132
155. b	Frischen Dorsch zu kochen	133
156. b	Lachs zu kochen	133
157.	Rouladen von Aal	135
158.	Aal in Gelée	136
159.	Aal zu braten	138
160.	Muränen zu kochen	138
161.	Gründlinge zu kochen	139
162.	Hecht mit Sardellen	139
163.	Pann-Fisch	140
164.	Langfisch zu wässern	140

Nr.		Seite
165.	Krebse mit einer Sahnsauce	141
166.	Heringe zu braten	142
167.	Hecht mit Meerrettig	142
168.	Barsche mit Kapernsauce	142
169.	Quappen mit Speck-Sauce	143
170.	Blaue Forellen	143

Siebente Abtheilung.

Verschiedene Fastenspeisen und Puddings.

Nr.		Seite
171.	Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln	144
172.	Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln auf andere Art	145
173.	Aepfelspeise noch auf andere Art	146
174.	Citronen-Speise	147
175.	Wiener Omelette (Eierkuchen)	147
176.	Speise von Plinzen	148
177.	Gefüllte Plinzen mit süßen Makaronen	149
ad 177.	Butter zu klären	150
178.	Ausgebackene Klöße von Reismehl	151
179.	Fastenspeise von Reisgries	151
180.	Fastenspeise von Reis	152
181.	Reisschnitte	153
182.	Fastenspeise von süßen Makaronen u. Zwieback	153
183.	Koch mit Himbeeren	154
184.	Flammorin von Reismehl	154
185.	Flammorin von Stärke	155
186.	Kalte Speise von braunem Sago	156
187.	Kalte Aepfelspeise	157
188.	Reis mit Franzwein	157
189.	Kalte Speisen von kleinen Bisquitkuchen	158
190.	Pudding von Reismehl	159
191.	Schwamm-Pudding	160
192.	Semmel-Pudding	161
193.	Semmel-Pudding auf andere Art	161
194.	Eier-Käse	161
195.	Speise von gefüllten Aepfeln	162
196.	Fastenspeise von braunem Sago	163
197.	Fastenspeise von Nudeln	164
198.	Fastenspeise von Borstorfer Aepfeln	164
199.	Nudeln zur Suppe	164

Nr.		Seite
200.	Schaum-Eierkuchen	165
201.	Französischen Eierkuchen	165
202.	Schinken-Flecke mit saurer Sauce	165

Achte Abtheilung.

Verschiedene Braten.

Nr.		Seite
	Vom Braten überhaupt	166
203.	Puten-Braten	166
204.	Fasanen-Braten	167
205.	Wald-Schnepfen zu braten	168
206.	Grammetsvögel zu braten	169
207.	Hammelrücken wie Wildbraten zu verfertigen	170
208.	Kälberbraten	170
209.	Rinder-Mürbbraten	170
210.	Frischen, zahmen Schweinschinken zu braten	171
211.	Junge Hühner zu braten	171
212.	Wildbraten	171
	Allgemeine Bemerkung	172

Neunte Abtheilung.

Von Gelées, Gefrornem, Blanc-mangers und Compots.

Nr.		Seite
213.	Wein-Gelée	173
214.	Speck-Gelée	175
215.	Sahn-Crême mit Vanille	176
216.	Milch-Crême	176
217.	Wein-Crême	177
218.	Gefrornes mit Vanille	178
219.	Gefrornes mit Marasquin	179
220.	Gefrornes von Chocolade	179
221.	Gefrornes von Apfelsinen	180
222.	Gefrornes von Himbeer-Syrup	181
223.	Gefrornes von frischen, sauren Kirschen	182
224.	Gefrornes von Citronen	182
225.	Blanc-manger von Sahne und Hausen-Blase	183
226.	Sahnschaum auf andere Art, ohne Hausenblase	184

Nr.		Seite
227.	Blanc-manger von Sahne und Mandeln	184
228.	Compot von Borsdorfer Aepfeln	185
229.	Compot von frischen Birnen	186
230.	Compot von frischen Pflaumen	186
231.	Compot von Stachelbeeren	186
232.	Compot von sauren Kirschen	187
233.	Compot von Glaskirschen	187
234.	Compot von Melonen	187
235.	Compot von Preiselbeeren	188
236.	Compot von Pfirsichen	188
237.	Compot von Johannisbeeren	188
238.	Compot von Himbeeren	189

Zehnte Abtheilung.

Von Kuchen und Gebackenem.

Nr.		Seite
	Vorbemerkung	190
239.	Baumkuchen	190
240.	Sandtorte	193
241.	Mandeltorte	194
242.	Bisquit-Kuchen	194
243.	Brodtorte	195
244.	Mandelkalatschen	195
245.	Portugieser	196
246.	Dessauer Kuchen	196
247.	Kleine Bisquit-Kuchen, oder sogenannte Gesundheits-Kuchen	197
248.	Kleine Sandkuchen	198
249.	Baumtorte	198
250.	Wiener Torte	200
251.	Sächsischer Kuchen	201
252.	Braunschweiger Butterkuchen	201
253.	Butter-Bretzel	202
254.	Himbeertorte	203
255.	Spanische Torte	204
256.	Hirschzweige (Hirschgeweihe) zu backen	205
257.	Mandeln zu backen	206
258.	Kirschkuchen	206
259.	Apfeltorte	207
260.	Schürz-Kuchen	209
261.	Pfannkuchen	210

Nr.		Seite
262.	Spritzkuchen	211
263.	Apfelkuchen, in klarer Butter ausgebacken	212
264.	Geriebener Napfkuchen	212
265.	Napfkuchen auf eine andere Art	213
266.	Napfkuchen auf noch andere Art	214
267.	Napfkuchen auf noch andere Art	214
268.	Hamburger Waffeln	215
269.	Sehr gute Waffeln	215
270.	Waffeln auf andere Art	215
271.	Königskuchen	216
272.	Sahnröllchen, oder sogenanntes Eisenbrodt	216
273.	Zimmet-Kuchen	217
274.	Kleine Mandelkuchen	217
275.	Zucker-Prätzeln mit Mandeln	218

Eilfte Abtheilung.

Von verschiedenen Arten Eingemachtem.

Nr.		Seite
276.	Johannisbeer-Gelée	219
277.	Himbeer-Gelée	220
278.	Kirschfleisch	221
279.	Saure Pflaumen einzumachen	221
280.	Pflaumen auf eine andere Art	222
281.	Saure Kirschen einzumachen	223
282.	Saure Kirschen auf andere Art	223
283.	Saure Kirschen auf noch andere Art	224
284.	Grüne Pflaumen einzumachen	224
285.	Ganze Himbeeren einzumachen	225
286.	Abrikosen in Zucker einzumachen	225
287.	Gelbe Rüben einzumachen	226
288.	Gelbe Rüben auf andere Art	226
289.	Große Garten-Hambutten einzumachen	227
290.	Hambutten auf andere Art	227
291.	Kirschsaft einzukochen	228
292.	Himbeersaft einzukochen	228
293.	Melonen einzumachen	228
294.	Reine-Claude (Grüne Pflaumen) einzumachen	229
295.	Grüne Wallnüsse einzumachen	230
296.	Schalotten einzumachen	230
297.	Champignons einzumachen	231
298.	Grüne Erbsen einzumachen	232

Nr.		Seite
299.	Grüne Bohnen einzumachen	232
300.	Kleine, grüne Bohnen einzumachen	233
301.	Große, grüne Gurken einzumachen	233
302.	Pfeffer-Gurken einzumachen	234
303.	Gurken auf andere Art	234
304.	Gurken auf noch andere Art	235
305.	Salz-Gurken	235

Nachtrag.

Nr.		Seite
306.	Fastenspeise von Reismehl	237
307.	Flammorin von Weizen-Gries	238
308.	Pudding von feinem Weizengries	238
309.	Gebackene Milch	238
310.	Krebs-Pudding	239
311.	Krebs-Rand zu verfertigen	241
312.	Gefüllte Plinzen mit einer Hecht-Farce	242
313.	Gebackene Kälberfüße	243
314.	Englischen Süster	244
315.	Butter zu klären	244
316.	Sardellen-Salat	245
317.	Salat von Hering auf andere Art	245
318.	Salat von Wurzeln	245
319.	Salat von Bohnen	245
320.	Kopf-Salat	246
321.	Gurken-Salat	246

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 1826

Microfilm No:

Date	Particulars
24/1/97	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives WHEAT STARCH PASTE REVERSABLE PVA.
	Remarks WASH, DEACIDIFY - CALCIUM HYDROXIDE, RESIZE - GELATINE 1%. PAPER REPAIR - PASTE + JAP TISSUE, THREAD - 25/3 HEMP CORD, JOINTS - AEROLINEN + JAP TISSUE SPINE LININGS - JAP. TISSUE, PARCHMENT PAPER, CORNER + SPINE REPAIRS - PARCHMENT PAPER, AEROLINEN, ARCHIVAL PAPER